

Menüs zur Weihnachtszeit 2013

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen

* * *

Geschmorter Zwiebelrostbraten aus der USA Angus Keule,
mit winterlicher Gemüseauswahl und Mandelkroketten

* * *

Hausgemachtes Vanilleeis auf Rumtopffrüchten

23,90 €

Menü 2

Maronen – Cappuccino
mit geräucherter Entenbrust und Milchschaum

Knuspriger Gänsebraten mit Preiselbeersauce
Apfelrotkohl, Kartoffelknödel mit Butterchmelze

Spekulatius Tiramisu mit Himbeersauce

32,90 €

Menü 3

Westfälische Kartoffelsuppe mit Kartoffelchips
und Bauernseufzerscheiben

Oldenburger Entenbrust auf Cranberriesauce
Apfelrotkohl, Kartoffelkrapfen

Schokoladentarte von 53%iger Valrohnaschokolade
mit Zimteis

30,50 €

Menü 4

Räucherentenbrust mit Feldsalat,
Quittensenf und Bergkäse

Wildschweinragout auf Haselnuss – Kirschsauce mit
Rosenkohl, Speckstippe und Serviettenknödel

Christstollenparfait auf Glühweinsauce mit Sahne

32,90 €

Menü 5

Garnelenspieß mit Kirschtomaten,
Brotsalat mit Wildkräuter und Balsamicodressing

Zwiebelrostbraten, rosa gebraten auf Rotweinjus
mit winterlichem Gemüse und hausgemachte Knöpfe

Mousse au Chocolat von weisser Schokolade
mit Whiskyaroma und glasierten Äpfeln

32,50 €

Menü 6

Cremesuppe von Farmpilzender Pilzfarm Oliver Schlüter
mit Schinchenchip

Schweinefilet im Speckmantel auf Barres Dunkelbiersauce
mit dicken Bohnen in Rahm und westfälischer Potthucke

Pumpernickelgugelhupf mit Kürbiscremeeis auf Holunderbeersauce

27,50 €