



## Weihnachtsmenü

*Winterliches Cremesüppchen von der Steckrübe  
mit Sahnehäubchen und Speck-Crôutons*

\*\*\*

### *1. „Zarte Gänsebrust*

*auf einer herzhaften Bratensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

### *2. „Geschmorter Rehbraten“*

*an einer Wacholderrahmsauce dazu Preiselbeerbirne,  
Rosenkohl und Kartoffelklöße*

\*\*\*

### *3. „Nordsee - Limandesfilet gebraten“*

*auf einer leichten Weißwein-Kräutersauce, Blattspinat und Salzkartoffeln*

\*\*\*

### *4. „Roulade und Braten*

*vom Cuxländer Weideochsen“*

*auf feinem Rahmwirsing dazu gebackene Kartoffel-Taler*

\*\*\*

### *5. „Zwei kleine panierte Kalbsschnitzel“*

*dazu Karotten - Kohlrabigemüse in Rahm  
und gebackene Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Weihnachtlicher Dessertteller*

*3 Gang Menü € 29,50*