

3-Gang Auswahlmenü

"Winterliche Blattsalate"

mit Preiselbeervinaigrette und Knoblauch-Kräutercroutons
oder

"Steckrübencremesuppe"

mit Kräutersahne und Altländer Schinkenstreifen

1. "Zarte Gänsebrust"

auf einer herzhaften Bratensauce aus dem eigenen Sud gezogen
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

2. "Wildteller"

Reh- und Wildschweinbraten aus der Keule belegt mit frischen Kräuterseitlingen
an einer herzhaften Wacholderrahmsauce
dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Kartoffelklöße

3. "Hausgemachte Rinderrouladen"

mit herzhafter Bratensauce überzogen
dazu hausgemachter Rahmwirsing und Kartoffelkroketten

4. "Zwei panierte Kalbsschnitzel"

mit einer Rahmsauce von frischen Champignons dazu Kartoffelgratin

5. "Duo von Nordsee-Limandes- & Kabeljaufilet"

auf einer Dijon-Senfsauce
dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Weihnachtlicher Dessertteller