

WEIHNACHTEN 2024

SUPPEN & VORSPEISEN

Consommé vom Reh | feines Gemüse | Steinpilz-Ravioli 11,80

Orangen-Maronencrèmesuppe | Zimt-Croûtons 10,50

Hausgebeitzter Orangen-Lachs

Wildkräutersalat | Wasabi-Schmand 20,50

Carpaccio von der Rehkeule

Wildkräutersalat | Cranberry-Relish 20,80

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Hirschrücken · unter der Walnusskruste

Wirsingemüse in Rahm | Kartoffelrösti 39,50

Filet vom Husumer Weiderind

Morchelrahmsauce | getrüffeltes Kartoffelpüree | Wildkräutersalat 39,80

Barbarie Entenbrust

Glühweinsauce | Waldhonig-Glasur | Sellerie-Kartoffelpüree | Rotkrautsalat 35,50

Geschmorte Wildschweinbäckchen

Wacholder-Rotweinjus | Rosenkohl mit Nussbutter | Kartoffelkroketten 29,90

Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

Portweinsauce | Kerbelkartoffeln | Spitzkohlsalat 34,80

Vegetarisch:

Kartoffel-Kürbisstrudel | marinierter Feldsalat 24,50

Vegan:

Rotebeete-Kartoffelgnocchi

leichte pflanzliche Rahmsauce | frischer Baby-Blattsalat 25,80

KINDERGERICHTE

Entenkeule | Rotkohl | Butterkartoffeln 15,50

Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau

Kartoffelpüree | Gurkenlöckchen 14,50

jeweils inklusive eines Überraschungsdesserts

DESSERTS

Gebrannte Spekulatius-Tarte | Calvados-Apfel-Ragout 10,80

Schokoladen-Canneloni · mit Marzipancrème gefüllt

Zwergorangen-Konfit 10,50

