

WEIHNACHTEN 2023

Suppen & Vorspeise

feines Gemüse Steinpilz-Ravioli	10,80
Orangen-Maronencrèmesuppe Zimt-Croûtons	9,50
Hausgebeitzter Orangen-Lachs Wildkräutersalat Wasabi-Schmand *	19,50
Hauptgänge	
Medaillons vom Hirschrücken Kirsch-Schokoladen-Chili Ragout Kartoffelrösti marinierter Feldsalat	39,50
Filet vom Husumer Weiderind Rotwein-Balsamico Schalotten getrüffeltes Kartoffelpüree Wildkräutersalat	39,80
Barbarie Entenbrust Glühweinsauce Waldhonig-Glasur Sellerie-Kartoffelpüree Spitzkohlsalat	35,50
Geschmorte Hirschbäckchen Wacholder-Rotweinjus Apfel-Rotkohl karamellisiertes Birnenkonfit Kartoffelkroketten	29,90
Filet vom Skrei (Winterkabeljau) Wirsinggemüse in Rahm lauwarmes Traubenrelish Kerbelkartoffeln	34,80
Vegetarisch:	
Kartoffel-Kürbisstrudel marinierter Feldsalat Vegan:	20,50
Rotebeete-Kartoffelgnocchi leichte pflanzliche Rahmsauce frischer Baby-Blattsalat	21,80
Kindergerichte je inklusive eines Überraschungsdesserts	
Entenkeule Rotkohl Butterkartoffeln	15,50
Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau Kartoffelpüree Gurkenlöckchen	14,50
*	17,50
Desserts	
Gebrannte Spekulatius-Tarte Calvados-Apfel-Ragout	9,80
Schokoladen-Canneloni · mit Marzipancrème gefüllt Zwergorangen-Konfit	9,00

Menüs

3-Gang Menü vegetarisch | vegan mit Suppe 38,00
3-Gang Menü mit Suppe 56,00 | 3-Gang Menü mit Vorspeise 62,00
4-Gang Menü 69,00

