



Festliche Menüs

„dat Best van vör un achter't Diek“



Bitte stellt Euch euer Menü aus nachfolgenden Komponenten selbst zusammen.

Für das gewählte Menü berechnen wir:

Vier-Gang-Menü EUR 49,-


Drei-Gang-Menü EUR 44,-

Zwei-Gang-Menü EUR 38,-

Wir wünschen Euch schöne Festtage und guten Appetit!

Moni & Steve, Andrea, Michael, Dominique, Björn, Maicel

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat^{a, k, h3, 9} 
mit Cranberrys, Walnusskernen und weißem Sesam,
Balsamico-Vinaigrette (auf Wunsch mit Ziegenkäse)

Mango und Mozzarella^{a, b, d, h2, 9}
auf Feldsalat, Haselnüssen, Granatapfelkernen,
Fisch-Konfekt-Auslese,
Kräuter-Balsamico-Vinaigrette

Suppen

Apfel-Kürbis-Süppchen^{a, 9}
mit Ziegenkäse und Kürbisöl

Tomaten-Zimt-Consommé⁹ 
mit Staudensellerie und Teigtaschen

Hauptgerichte Fisch

Thunfischsteak^{a, d, k, 9}
in Sesamkruste, mit geschmortem Tomaten-Paprika-Gemüse,
Rucola-Gnocchi

Lachsfilet^{c, d, 9}
auf der Haut gebraten, mit Spinat-Schafskäse-Soße,
Schupfnudeln

Goldbrasse^{a, d, g, i, 9}
im Ganzen gebraten, Pernod-Safran-Soße,
mediterranes Risotto

Hauptgerichte Fleisch

Ganzes Schweinefilet^{a, c, g, 9}
auf Marsalasoße, wilder Brokkoli,
Macairekartoffeln

Wildschwein-Ragout^{a, c, g, 9}
Steckrübenrösti und Kartoffelgratin

Roastbeef⁹
Rotwein-Schalotten-Soße, grüner Spargel,
Rosmarinkartoffeln

Gänseteile⁹
Brust & Keule, Orangensoße, Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklöße

Hauptgerichte Vegetarisch

Gemüsecurry⁹ 
Wildreis

Gemüsefrikadellen^{a, c, g, 9}
Letscho, Süßkartoffelstampf

Desserts

Bratapfeleis^{g, 9}
Fruchtsoßenspiegel

Spekulatius-Cheesecake^{g, 9}
im Glas

Jever-Christstollen-Parfait^{g, 9}