



## 1. und 2. Weihnachtstag 2018

### Änderungen vorbehalten

#### Vorspeisen / Suppen

##### Lachscrèperöllchen

mit Wakame-Zitrus-Salat und Kräuterschmand

oder

##### Burrata

mit Tomatenpesto  
auf Zucchini-Balsamico-Salat

oder

**Consommé** aus getrockneten Tomaten und Förde-Gin mit Flädle

oder

**Rahmsuppe** von **Pastinaken** mit Walnüssen

#### Hauptgänge Fleisch / Fisch / Vegetarisch

##### Roastbeefbraten

mit Rahmpilzen und Pimento-Kartoffelstampf

oder

##### Geschmorte **Markeruper Entenbrust**

mit Rotkohl und Serviettenknödel

oder

##### Hirschmedaillon

mit Kartoffelgratin, Rosenkohl und Preiselbeeren

oder

##### Skreifilet

mit Pastisgemüse, Butterkartoffeln und einer Dillsauce

oder

##### Lachsforellenfilet

mit geröstetem Fenchel und Mandarinenrisotto

oder

**Teigtaschen** gefüllt mit  
Ricotta, Tomate und Basilikum, dazu Mojo Verde und Mandeln

#### Desserts

**Marzipan-Brulée** mit zweierlei Kernobst

oder

##### Honig-Rosmarineis

mit Stollencrumble und Preiselbeergrütze

### 3-Gänge-Weihnachtsmenü pro Person € 34,90

#### Für Kinder bis 12 Jahren

bieten wir unsere leckeren hausgemachten

##### Fischstäbchen oder Kalbschnitzel

mit Kartoffeln und Gemüse p.P. € 11,90