

VORWEIHNACHTLICHE GENÜSSE

EINE GEL(I)EBTE TRADITION

und mittlerweile ein Klassiker des Hauses
ist die entbeinte Bauernhofente an Backpflaumensauce,
begleitet von burgundergedämpftem Johannisbeeren-
Rotkraut und geschmolzenem Kartoffelkloß.

Die Herdprofis schieben sie am Morgen ins Rohr und
lassen ihr ganz viel Zeit, zart und knusprig braun zu
werden.



Ab dem
29. NOVEMBER 2020
(1. Adventssonntag)

Alle Gerichte
auf Vorbestellung
für Zuhause

Machen Sie sich die Weihnachtszeit leicht,
genießen Sie die Zeit mit Ihrer Familie
und Ihren Gästen

Alle Jahre wieder ...

GANS „TO GO“

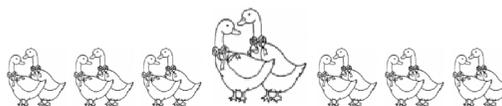
Lassen Sie die Gans doch einfach
von uns zubereiten

Brust und Keule von der Hafermastgans

Gänsejus,
glacierter Apfel mit Rosinen u. Marzipan,
burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
geschmolzener Kartoffelkloß
€ 33,50 pro Portion
inkl. Verpackung

HEILIGABEND

Abholung
24.12.2020 von 9 bis 12 Uhr
nach vorheriger Bestellung



Weihnachtliches Menü

25. Dezember 2020

11.30 - 15 Uhr

18 - 21 Uhr

Maronen-Schaumsüppchen



Filet vom Nordsee-Steinbutt

Hummersauce, Blattspinat,
safranisiertes Gemüse-Risotto
€ 53,50

o d e r

Brust und Keule von der kross gebratenen Hafermastgans

Gänsejus,
burgundergedämpftes Johannisbeeren-Rotkraut,
glacierter Cox-Apfel mit Rosinen und Marzipan,
geschmolzener Kartoffelkloß
€ 53,50

o d e r

Tranchen vom rosa gegarten Kalbsrücken

junge, französische Spitzmorcheln in Cognacrahm,
gefülltes Kohlköpfchen. Kartoffelstampf
€ 53,50



Mini-Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
begleitet von Zimt-Eis, Trauben, Amaretti u.
gerösteten Ananasstückchen

*) Unsere Herdprofis bereiten für
Vegetarier und Veganer individuelle Speisen zu,
sprechen Sie uns an