

Weihnachtsspeisen 2021

-außer Haus-

Bestellen Sie bis zum 13.12.2021 – 18 Uhr!

(Bitte beachten Sie, dass alle Speisen fast komplett zubereitet sind, kalt abgeholt werden und von Ihnen nur noch erwärmt werden müssen.)

Die Abholzeiten zu Weihnachten:

Heiligabend: 10:30 – 12:00 Uhr

25. und 26. Dezember: 10:30 – 11:30 Uhr & 16:30 – 17:30 Uhr

Vorspeisenvariation

Terrine vom Räucherlachs, Wildschinken, geräucherte Entenbrust,
Geflügelleberpraline, Winterantipasti, Tatar vom Reh
gebeizter Kabeljau, Büsumer Krabbensalat,
getrüffeltes Kalbsrücken und Gänsesülze

22,50 €

oder

Gebackener Ziegenkäse im Nußmantel
Winterantipasti und Blattsalat
(vegetarisch)

15,-€

Suppen

Kürbissuppe mit marinierter Fjordforelle 7,-€
(Vegetarisch 6,-€)

Geflügelconsommé mit Ravioli, Pilzen und Gemüse 7,-€

Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Ricotta-Ravioli 7,-€



Hauptgänge

Gebratene Lachstranche in Rieslingsauce 24,50 €

Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeerjus 22,50 €

Gebackenes Gemüse im Gewürzteig mit Rucolasauce 20,00
(vegetarisch)

Wahlweise Beilagen dazu:

Rotkohl oder Wintergemüse

Kartoffelklöße oder Maronen-Kartoffelpüree

Dessert

Weihnachts-Nußcke mit Lebkuchenmousse
Und Orangengelee 7,50 €

Weiteres auf Anfrage!

Weihnachtsgänse

Ganze Gans - Gans fertig
Gans lecker - Gans gemütlich
und Gans entspannt für Zuhause

**Unsere Gänse servieren wir mit folgenden Beilagen:
Apfelrotkohl, Bratapfel, Sauce, karamellisierte Maronen und Kartoffelklöße**

Eine Gans reicht für 4 - 6 Personen

Ganze Gans	119,00 €
½ Gans	65,00 €