

Weihnachtsmenü 2022

Vorspeisenvariation

Getrüffelte Praline von der Barbarieente
Hausgemachter Wildschinken, Tatar von Blue Marlin
Garnele im Kräutercrêpes, Terrine vom Rehfilet

Wachtelconsommé mit Wachtelroulade
Gemüsen und getrüffelten Nudeln

oder

Schaumburger Bio-Pastinakensuppe
mit Rotbarbenfilet

Warmes Langustencarpaccio auf Fregola sarda
mit Tomaten und Thai-Spargel

Hauptgänge

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet
Safrangemüse und zweierlei Karotten-Ingwer-Püree

oder

Törtchen vom Hirschrücken in Holunderjus
Wintergemüsebeet auf Steinpilzserviettenknödel

oder

Knuspriger Gänsebraten
mit Beifussjus, Rotkohl, Maronen
Bratapfel und Kartoffelknödel

oder

Wintergemüsebeet auf Steinpilzserviettenknödel *(vegetarisch)*

Mohn-Orangentörtchen mit Nougatprofiterole
Kardamomsauce, Gewürzäpfel und Rumtopfeis

oder

Warmes Mandelsüppchen mit gebackener Birne
Blätterteig-Lebkuchenstande und Christstollenparfait

oder

Internationale Käseauswahl

Menüpreise

3-Gang-Menü

(Suppe / Hauptgang / Dessert)

€ 52,50 pro Person

3-Gang-Menü

(Vorspeise / Hauptgang / Dessert)

€ 59,50 pro Person

4-Gang-Menü

€ 69,00 pro Person

5-Gang-Menü

€ 79,00 pro Person

6-Gang-Menü

€ 85,00 pro Person