

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE VORWEIHNACHTSZEIT  
AB 8 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG

APERITIFEMPFEHLUNG

Gin Chilla Spritz

GIN CHILLA ist eine frische, intensive Spirituose auf Basis des BAVARKA

Gin | aufgefüllt mit Perlwein

6,90

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom Hof Hagestedt (Munderloh) | Ginger Ale | Limette |

Minze

5,90

CumSecco

Marinierte Kumquats |

aufgefüllt mit einem Secco

4,90

MENÜ 1

38,90 Euro

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust | Wasabinüssen

Brust und Keule von der Oldenburger Ente |

Orangensauce |

Rahmwirsing | Apfel-Rotkohl |

Semmelklöße | Herzoginkartoffeln

Geeistes Christstollenparfait | Orangenragout

## MENÜ 2

32,90 Euro

Cremesuppe von der Topinambur

Wildragout | Preiselbeer-Birne |  
Apfelrotkohl | Aprikosenklöße

Spekulatiuscreme | Glühweinfrüchten

## MENÜ 3

44,90 Euro

Vorspeisenplatte mit Forellenmousse |  
Räucherlachs mit Zitronen-Sahne | Fenchelsalami |  
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Wasabinüssen |  
Feldsalat mit Walnussdressing

Consommé vom Steinpilz | Morchelkloß

Braten aus der Rehkeule | Jus | Rahmwirsing |  
geschmorte Ente | Orangensauce |  
Lachs –direkt aus unserem Räucherofen- | Fenchel |  
Aprikosenklöße | Herzoginkartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation