

ADVENTSTISCHBUFFET 2025

ab 4 Personen Euro 48,90

Vorspeisenplatte mit
Caprese mit Kaki und Büffelmozzarella *fleischlos*,
Fenchelsalami vom Wild,
Carpaccio von der Roten Beete mit Ziegenfrischkäse *vegetarisch* und
Feldsalat in Walnussdressing *vegetarisch*

Consommé von Steinpilzen Célestine *vegetarisch*

Schweinefilet mit Rahmsauce,
geschmorte Entenkeule mit Orangensauce,
Schweinefilet mit Rahmsauce,
Lachs - direkt aus unserem Räucherofen,
Gemüsetarte *vegan*,
Apfelrotkohl und Rahmwirsing,
Aprikosenklöße und Semmelklöße

Dreierlei Minidesserts:
Bratapfel-Tiramisù *fleischlos*,
Spekulatiuscreme *vegetarisch* und
Zwetschgencrumble mit Butterscotch-Sauce *vegetarisch*



WILDPLATTE WILDE HILDE

ab 4 Personen 39,90
(Hauptgang auf Platte)

Crèmesuppe von Waldpilzen

Genießen Sie eine Überraschungsplatte mit
dem Besten unserer Wildkarte und mehr!
Freuen Sie sich auf Dreierlei vom Wild, zwei Saucen, Apfel-Rotkohl,
Rosenkohl mit Speckstippe, Aprikosenklößen und Herzoginkartoffeln.

GEFLÜGELMENÜ

ab 4 Personen Euro 47,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Crèmesuppe vom Kronprinzen mit
Apfel und Kürbiscrunch,
dazu ofenfrischen Baguette

Confierte Gänsekeule in Orangensauce,
Bratapfel, Rotkohl,
Salzkartoffeln und Semmelklöße

Warmer Zwetschgencrumble und
Gebranntes-Mandel-Eis

Probier **MA(H)L** VEGETARISCH

ab 1 Person Euro 39,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Carpaccio von der Roten Beete mit Ziegenkäse und
Feldsalat in Walnussdressing

Consommé von Steinpilzen Célestine

Ente rein pflanzlich I
Geschmorter Sellerie in Pastinakenjus mit
Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Tarte-Tatin von der Gewürzbirne mit
Portweinsabayon und Gebranntem-Mandel-Eis

ADVENTSZAUBER MIT WILD

ab 6 Personen Euro 38,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Munderloher Hochzeitsuppe

Sauerbraten vom Hirsch in Rosinensauce,
Apfel-Rotkohl und Semmelklöße
oder
Ragout vom heimischen Wild mit pochierte Rotweinbirne,
Apfel-Rotkohl und Aprikosenklöße

Bratapfel-Tiramisù

FESTLICHE FILETFREUDEN

ab 6 Personen Euro 37,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Cremesuppe vom Kronprinzen mit
Apfel und Kürbiscrunch

Schweinefilet in Sherry-Rahm-Sauce,
gedünsteter Wirsing und Herzoginkartoffeln

Zwetschgencrumble mit Walnusseis

Probier **MA(H)L** DEN ADVENT

ab 1 Person Euro 49,90 pro Person

Caprese mit Kaki,
Büffelmozzarella und frittierte Rauke

Consommé von Steinpilzen Célestine

Confierte Barbarieentenbrust von
Familie Menkens (Klattenhof) in
Orangensauce,
Rahmwirsing und Aprikosenklöße

Tarte-Tatin von der Gewürzbirne mit
Portweinsabayon und Gebranntem-Mandel-Eis

ADVENTSBUFFET 2025

Euro 45,90 pro Person

**Am 4., 6., 11. und 13. Dezember oder
an Ihrem Wunschtermin ab 35 Personen!**

Caprese mit Kaki und Büffelmozzarella *fleischlos*,
Fenchelsalami vom Wild,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing *vegetarisch*,
Carpaccio von der Roten Beete mit Ziegenkäse und
Feldsalat in Walnussdressing *vegetarisch*

Bouillon vom Rind und
Rahmsuppe von Waldpilzen *vegetarisch*

Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne und Apfel-Rotkohl,
Schweinefilet mit Rahmsauce und gebratenen Champignons,
geschmorte Entenkeule mit Orangensauce auf Rahmwirsing,
Lachsfilet -direkt aus unserem Räucherofen- auf Zucchini,
Speck-Rosenkohl,
Dinkel-Shepard's-Pie mit Pastinakenjus *vegetarisch*,
Gemüsetarte *vegan*,
Aprikosenklöße, Kartoffelkroketten und Semmelknödel *vegetarisch*

Armer Ritter vom Stollen *vegetarisch*,
Bratapfel-Tiramisù *fleischlos*,
Spekulatiuscreme *vegetarisch* und
Zwetschgencrumble mit Butterscotch-Sauce *vegetarisch*



WEIHNACHTLICHES SCHNITZELBUFFET 2025

Euro 31,90 pro Person

**Am 5. Dezember oder
an Ihrem Wunschtermin ab 35 Personen!**

Chinakohl in Paprikadressing sowie
bunter Salat mit Joghurt- und Balsamicodressing

Munderloher Hochzeitssuppe

Kleine Schnitzel vom Schwein,
Kräuterschnitzel vom Schwein,
Piccata vom Hähnchen mit Tomaten-Kräuter-Sauce,
kleine Zucchinischnitzel *vegetarisch*,
Champignon-Rahmsauce,
Tomaten-Kräuter-Sauce und
Sauce hollandaise,
buntes Gemüse,
Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Bratapfel-Tiramisù *fleischlos*,
Schokoladenpudding *vegetarisch* und
Glühwein-Fruchtgrütze mit Vanillesauce *vegetarisch*



GANZE GANS

Preis pro Gans bei 4 Personen Euro 169,00
Aufpreis bei einem zusätzlichen Gast: Euro 16,90

Steinpilzconsommé mit der gebratenen Leber Ihrer Gans

Ofenfrische Martinsgans mit Orangen und Äpfeln gefüllt, dazu
Orangensauce, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speckstippe,
Schupfnudeln und Aprikosenklöße

**Unsere frischen Gänse beziehen wir von der
Familie Wachtendorf aus Ganderkesee.**

ENTE FÜR ZWEI

Euro 34,90 Euro pro Person
Aufpreis bei einem zusätzlichen Gast: Euro 14,90

Genießen Sie zu zweit (oder zu dritt) eine knusprige Ente.
Wir servieren Ihnen Brust und Keule mit
Orangensauce, Rahmwirsing und Apfel-Rotkohl,
dazu eine Beilage nach Ihren Wünschen, zum Beispiel
Herzoginkartoffeln oder Semmelknödel:
So, wie Sie es am liebsten mögen!

**Unsere Enten beziehen wir von der
Familie Menkens aus Klattenhof.**

Bitte reservieren Sie rechtzeitig,
da wir ausschließlich ofenfrische Enten und Gänse servieren!

