

ADVENTSZAUBER

ab 6 Personen
Euro 47,90 Euro pro Person für Menü I und II,
Euro 44,90 pro Person für Menü III
(Hauptgang als Tellergericht)

Vorspeisen von der Etagere

Hauptgang zur Wahl:

I Confierte Gänsekeule | Bratapfeljus |

Fenchelquitte | glasierte Maronen |

Aprikosenklöße

Oder

II Gebratenes Lachsfilet |

Spekulatius-Mandel-Kruste | Honig-Senf-Sauce |

Wurzelgemüse | Herzoginkartoffeln

Oder

III Ente rein pflanzlich |

Geschmorter Sellerie | Pastinakenjus |

Apfel-Rotkohl | Semmelknödel *vegetarisch*

Zwei Minidesserts pro Person:

Zimt-Crème-brûlée *vegetarisch*,

Bratapfel-Tiramisù *fleischlos* und

Zwetschgencrumble mit

Butterscotch-Sauce *vegetarisch*



WILDPLATTE WILDE HILDE

ab 4 Personen Euro 42,90 pro Person
(Hauptgang auf Platte serviert)

Cremesuppe vom Kronprinzen mit
Apfel und Kürbiscrunch

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)

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Thymian und Haselnüssen

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

Warmer Zwetschgencrumble und
Gebranntes-Mandel-Eis

APERITIFEMPFEHLUNG:

Birnen-Holunder-Spritz

Birnenpüree | St. Germain Holunderblütenlikör |
aufgefüllt mit Schaumwein
0,2 l/Euro 6,90

ADVENTSGENUSS AUS FLUR UND WALD

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

Cremesuppe von Waldpilzen

Gefüllter Wildschweinbraten in Schmorsauce auf
Rahmwirsing mit Herzoginkartoffeln

Mini-Bratapfel-Tiramisù

FESTLICHE FILETFREUDEN

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

Munderloher Hochzeitsuppe,
in Terrinen serviert

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

Warmer Zwetschgencrumble mit
Walnusseis

SCHNITZELJAGD

ab 8 Personen Euro 32,90
(Hauptgang auf Platte serviert)

Kleine Schweineschnitzel,
Piccata vom Hähnchen,
kleine Friesenschnitzel mit frischen Nordseekrabben,
Champignon-Rahm- und Tomaten-Kräuter-Sauce,
Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten,
bunter Salat mit Joghurt- und Balsamicodressing

Bayerische Creme mit Himbeerpüree und Schokoladeneis

Probier **MA(H)L**
Weihnachtliche Vorfreude

Caprese | Kaki | Büffelmozzarella |
frittierte Rauke | Limettenabrieb | Baguette

Kleine Consommé von Steinpilzen | Célestine

Confierte Entenkeule,
entbeint, von Familie Menkens (Klattenhof) |
Geflügelsauce | Rahmwirsing |
Aprikosenklöße

Baumkuchen-Törtchen |
Amaretto | Orangengelee |
Orangenkaramellkern

Probier **MA(H)L** vegetarisch

Carpaccio von der Roten Beete | Ziegenfrischkäse |
Feldsalat | Walnussdressing | Kürbiskerne | Baguette

Pastinaken-Apfel-Suppe |
Thymian | geröstete Haselnuss

Vegane Entenkeule | Hoisin-Gemüsesauce |
Apfel-Rotkohl | Semmelknödel

Schokoladentörtchen | Salzkaramell | Himbeersobiet

40

ALKHOLFREIE APERITIFEMPFEHLUNGEN:

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft aus dem Oldenburger Land |
aufgefüllt mit Schweppes Ginger Ale
0,2 l/Euro 6,90

Melon Breeze alkoholfrei

Thomas Henry Vivid Watermelon | Limettensaft
0,2 l/Euro 4,90

ADVENTSBUFFET 2026

Euro 45,90 pro Person

**Am 3., 5., 6., 12. und 20. Dezember oder
an Ihrem Wunschtermin ab 35 Personen!**

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

Püreesuppe von Süßkartoffel mit Erdnusscrunch *vegan* 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*,
Aprikosenklöße, Kartoffelkroketten und Semmelknödel *vegetarisch*

Zimt-Crème-brûlée *vegetarisch*,
Bratapfel-Tiramisù *fleischlos*,
Spekulatiuscreme *vegetarisch* und
Zwetschgencrumble mit Butterscotch-Sauce *vegetarisch*



WEIHNACHTLICHES SCHNITZELBUFFET 2026

Euro 33,90 pro Person

**Am 4. Dezember oder
an Ihrem Wunschtermin ab 35 Personen!**

Chinakohl in Paprikadressing *vegetarisch* sowie
Feldsalat mit Apfel, Walnüssen und Preiselbeerdressing *vegetarisch*

Munderloher Hochzeitssuppe und
Kürbissuppe *vegetarisch*

Kleine Schnitzel vom Schwein mit
Champignon-Rahmsauce,
Kräuterschnitzel vom Schwein,
Piccata vom Hähnchen mit Tomaten-Kräuter-Sauce,
kleine Zucchini schnitzel *vegetarisch*,
Apfel-Rotkohl *vegetarisch*,
winterliches Ofengemüse *vegetarisch* und
Rosenkohl mit Sauce hollandaise *vegetarisch*,
Bratkartoffeln,
Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin *vegetarisch*

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

