

Weihnachtsmenü für den 1. Feiertag

Hausgebeizter Deischlammrücken
an Birnen-Bohnen-Specksalat

Cremésuppe vom geräucherten Stremellachs mit Bronzefenchel
und Garnelen-Wassermelonenspieß

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Kräutermantel,
Holsteiner Rübenmus und Kaffeesoße

oder

Filet vom Ostseedorsch unter einer Kartoffelpfefferkruste,
Kürbis-Spitzkohlgemüse und Rotwein-Buttersoße

Luftiges Marzipanmousse und Rumtopf

3 Gänge EUR 67,00

4 Gänge EUR 77,00

3 Gänge ohne kalte Vorspeise

Vegetarisches Weihnachtsmenü für den 1. Feiertag

Weißes Tomatenmousse an Ackersalat
mit cremigem Heidekartoffeldressing

Schwarzwurzelsuppe mit Vanillepfeifferlingen

Hokaido Kürbisstrudel auf gebratenem Spitzkohl
und karamellisierten Boskopäpfeln

Luftiges Marzipanmousse und Rumtopf

3 Gänge EUR 67,00

4 Gänge EUR 77,00

3 Gänge ohne kalte Vorspeise