

## Weihnachtsmenü für den 1. Feiertag

Hausgebeizter Deichlammrücken  
an Birnen-Bohnen-Specksalat

\*\*\*\*\*

Cremésuppe vom geräucherten Stremellachs mit Bronzefenchel  
und Garnelen-Wassermelonenspieß

\*\*\*\*\*

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet im 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 Vanillepfifferlingen

\*\*\*\*\*

Hokkaido 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