



Vom Chefkoch
Ulrich Carl
empfohlen

Ihr festliches Weihnachtsdinner 2024

Vorspeisen je 15,90 Euro

- Pulled Lachs mit kandiertem Meerrettich, Wildkräutern und marinierten Wildblumenkohl

- Beef Tatare von der Holsteiner Färsche mit Erbsensprossen, Schmand und geröstetem Sauerteigbrot

- Gratiniertes Ziegenkäse vom „Ziegenhof Rehder“ mit Honig, Walnüssen, Ringelbete und Friseespitzen (vegetarisch)

- Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Orange (vegetarisch) 7,50 Euro

Hauptspeisen

- Steinbeisser mit Kartoffelschuppen und Winterportulak auf Rahmkraut 27,50 Euro

- ½ Vierländerente mit Feigenrotkohl Kartoffelklöße, kräftiger Entensauce und Backapfel 32 Euro

- Geschmortes Rinderbäckchen mit Buchenpilzen, Selleriepüree und Knuspergrünkohl 29,50 Euro

- Weihnachtlicher Gänsebraten mit Apfelrotkohl, abgeschmelzten Kartoffelknödel und Preiselbeeren 39,90 Euro

- Ofensellerie mit Pankokruste, Kürbisspalten, Pinienkerne, geschmorten Datternotomaten und Erbsensprossen (vegetarisch) 22 Euro

Unser 3-Gang- Gänsemenü

64 Euro pro Person

- Sellerie-Birnensalat mit Sauerrahm, Walnüssen und Rohschinken

- Knusprige Weihnachtsgans* mit hausgemachtem Apfelrotkohl, abgeschmelzten Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Gänsesoße

- Tannenspitzenparfait mit schwarzen Nüssen, Zitrusragout und Adventsgebäck

*Brust & Keule

Dessert je 9,80 Euro

- Tannenspitzenparfait mit schwarzen Nüssen, Zitrusragout und Adventsgebäck

- Milchrahmstrudel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

- Weißes Pralinenmousse mit Rumtopfrüchten

