

# Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2017

## Menü 1

Beizlachstorte an hiesigem Feldsalat mit Kartoffeldressing

\*\*\*

Eifeler Rinderrücken rosa gebraten auf Pfefferjus  
mit Petersilienwurzel-Püree und Hokaido Kürbis

\*\*\*

Mohnmousse mit Kirschkompott

€ 49,00

## Menü 2

Rosa gebratene Kalbshüfte  
mit Oliven, Kapern und Thunfischespuma

\*\*\*

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Hollerjus  
mit Maronen-Kartoffelkrapfen und Spitzkohl

\*\*\*

Honig-Eisparfait mit Rotweinbirne

€ 49,00

## Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse an Rote Bete-Granatapfelsalat

\*\*\*

Waldpilz-Lasagne mit Blattspinat und Belper Knolle (Käsespezialität)

\*\*\*

Spekulatius-Knödel mit weißem Schokoladeneis

€ 35,00

### Als 4-Gang Menü-Erweiterung möglich:

- Kartoffelsüppchen mit Büsumer Krabben € 10,00 Aufpreis /nur mit Croutons € 7,50
- Gebackene Blutwurst auf bunten Linsen mit Senfjus € 10,00 Aufpreis
- Cross gebratenes Meeräschenfilet auf Miesmuschel-Safrangemüse € 13,00 Aufpreis

## Gänsemenü

Hiesiger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

\*\*\*

Frischer Gänsebraten (Brust und Keule)  
mit Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Knödel

\*\*\*

Mohnmousse mit Kirschkompott

€ 59,00