

Frohe Weihnachten
UND EIN GUTES NEUES JAHR



Menü - Weihnachten 2024

weihnachtlicher Gruß vom Küchenchef Lutz Bröker

* * * *

Cremesüppchen vom Kürbis mit Apfelschnitz & Kürbiskernöl
dazu hausgemachtem Kräuterbaguette

oder

cremig Wasabi-Kartoffel-Süppchen
mit hausgemachten Muskat- Croûtons

* * * *

würzigzarte Keule von der frz. Barbarie-Ente an festlicher Beifuß-Sauce
dazu hausgemachter Apfelrotkohl, mit Marzipan gefüllter Bratapfel
und hausgemachte Wallnussknödel mit Butterschmelz-Krönung

oder

heimischer Wildschweinbraten an hausgemachter Wachholder-Rahmsauce,
mit Preiselbeer-Pfirsich, in Butter geschwenktem Schwarzwurzelgemüse
und hausgemachte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

oder

zartes Geschnetzeltes vom Rindskalb
an einer leicht bekömmlichen Cremesauce von Waldpilzen
dazu Broccoli Rösschen mit Mandelschmelztopping und Reis-Timbale

oder

helles Filet vom Steinbeißer in frischen Kräutern gebraten
mit geschmolzenen Kirschtomaten an Dillrahmsauce
auf Kartoffel-Lauch Risotto

* * * *

hausgemachtes Marzipan-Parfait mit Lebkuchen verfeinert
an Beerenkompott mit gezuckerter Blätterteigstange

oder

hausgemachtes Glühwein-Mousse
an karamellisierten Apfelspalten