

Frohe Weihnachten
UND EIN GUTES NEUES JAHR



Menü - Heiligabend 2025

weihnachtlicher Gruß aus der Küche
vom Küchenchef Lutz Bröker

* * * *

edles Topinambur – Cremesüppchen
getruffelt mit hausgemachtem Kräuterbaguette

* * * *

erfrischend fruchtiges Himbeer-Sorbet in prickelndem Sekt

* * * *

zartes Filet aus der Lende vom Schwein
gefüllt mit einer hausgemachten
Pfifferlings-Farce mit frischen Kräutern
an einer geschmacksintensiven Jus feinsten Portweins
dazu in Speck geschwenkte Brüsseler Kohl-Röschen
und handgedrehte Rosmarin-Bällchen von der Heide-Kartoffel

oder

zart gebratene Schnitte vom norwegischen Lachs
in frischen Kräutern gebraten und vom Dill-Rahm gekrönt
auf einem hausgemachten Kartoffel-Lauch-Risotto
von der Heide-Kartoffel
dazu geschmolzene Kirschtomaten und frische Rauke

* * * *

hausgemachtes weihnachtliches Lebkuchen-Tiramisu
an fruchtiger Cranberry-Sauce

49 €