

Frohe Weihnachten

UND EIN GUTES NEUES JAHR



## Menü - Heiligabend 2025

weihnachtlicher Gruß aus der Küche  
vom Küchenchef Lutz Bröker

\* \* \* \*

edles Topinambur-Cremesüppchen  
geträffelt 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 €