

Frohe Weihnachten  
UND EIN GUTES NEUES JAHR



## Menü - Weihnachten 2025

weihnachtlicher Gruß vom Küchenchef Lutz Bröker

\*\*\*\*

Cremesüppchen vom Kürbis mit Apfelschnitz & Kürbiskernöl  
begleitet von ofenfrischem Kräuterbaguette

oder

samtige Sellerie-Apfel-Suppe, mit zarten Lachsstreifen veredelt  
serviert mit hausgebackenem Kräuterbaguette

\*\*\*\*

zart geschmorte Keule von der französischen Barbarie-Ente  
an festlich aromatischer Beifuß-Jus  
dazu hausgemachter Apfelrotkohl, mit Marzipan gefüllter Bratapfel  
sowie feinen hausgemachten Wallnussknödel  
aus Heide-Kartoffeln in goldener Butterschmelze

oder

edler Braten aus der Keule des jungen Hirsch-Kalbs  
an hausgemachter Rahmsauce von der Heide-Wacholderbeere,  
mit Preiselbeer-Pfirsich & feinem Wirsinggemüse in cremig zartem Rahm  
dazu hausgemachte Rosmarin-Knöllchen von der Heide-Kartoffel

oder

weißes Filet vom Steinbeißer  
in frischen Garten-Kräutern sanft gebraten  
auf herzhaftem Béchamel-Lauch Risotto mit feiner Dill-Rahm-Sauce  
abgerundet durch geschmolzenen Kirschtomaten und Rucolaspitzen

oder

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

\*\*\*\*

hausgemachtes Marzipan-Parfait mit Lebkuchen veredelt  
dazu winterliches Beerenkompott serviert mit gezuckerte Blätterteigstange

oder

hausgemachtes Glühwein-Mousse  
dazu aromatisches Birnenragout serviert mit gezuckerter Blätterteigstange

49 €