

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 herhaftem 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