HOTELS & APARTMENTS

AS RESTAURANT

Vital Menü

Heiligabend 2026

Weihnachtlicher Gruß aus der Küche

vom Küchenchef Lutz Bröker

Vorspeise

Edle Creme-Suppe von verschiedenen Waldpilzen
mit einer Sahnehaube veredelt,
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

Zwischengang

Erfrischend fruchtiges Himbeer-Sorbet in prickelndem Sekt

Hauptgang

Zartes Filet aus der Lende vom Schwein
gefüllt mit einer hausgemachten Pfifferlings-Farce mit frischen Kräutern
an einer geschmacksintensiven Jus feinsten Portweins,
dazu hausgemachtes Zucchini-Schiffchen mit Paprika-Ratatouille-Füllung
und handgedrehte Rosmarin-Krusteln von der Heide-Kartoffel

oder

Zart gebratene Medaillons vom Süßwasser-Zander
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

Dessert

Hausgemachtes Walnuss-Parfait mit Lebkuchen verfeinert,
dazu winterliches Birnen-Glühwein Ragout
serviert mit gezuckerter Blätterteigstange

★★★★

69 €

PRO PERSON

Der Weihnachtsmann kommt vorbei!