HOTELS & APARTMENTS

AS RESTAURANT

Vital Menü

Weihnachten 2026

Weihnachtlicher Gruß vom Küchenchef Lutz Bröker

Vorspeise

Feines Creme-Süppchen aus der Hochzeit von Heidekartoffel & Hokkaido Kürbis
verfeinert mit frischem Apfelschnittz & Kürbiskernöl,
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

oder

Feines Creme-Süppchen von & mit frischen Pfifferlingen
mit einer Sahnehaube veredelt,
dazu hausgebackenes Kräuterbaguette

Hauptgang

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

oder

Edler Braten vom jungen Hirsch-Kalb
an hausgemachter Rahmsauce von der Heide-Wacholderbeere,
mit Preiselbeer-Pfirsich & mit Basedahl-Speck verfeinerter Rosenkohl
dazu hausgemachte Rosmarin-Knöllchen von der Heide-Kartoffel

oder

Zart gebratenes Filet vom Süßwasser-Zander
in frischen Kräutern gebraten und vom Dill-Rahm gekrönt,
dazu hausgemachtes Kartoffel-Grünkohl-Risotto
und geschmolzene Kirschtomaten mit frischer Rauke

oder

Zarte saftige Brust von der Mais-Poularde
handgefüllt mit getrockneten Tomaten,
an feinem Rahmjus, dazu Risi-Bisi

Dessert

Hausgemachtes Marzipan-Parfait mit Lebkuchen veredelt,
dazu winterliches Beerenkompott serviert mit gesüßter Spitze vom Blätterteig

oder

Hausgemachtes Espresso-Mousse
an erfrischendem Ananas-Ragout serviert mit gesüßter Spitze vom Blätterteig

★★★★

55 €
PRO PERSON

Genussvolle Feiertage im AS Restaurant Vital!