



## Weihnachtsmenü

### Fingerfood

Datteln im knusprigen Speckmantel	2,60 €
Entenbrust-Orangen-Spieß mit Johannisbeer - Portweingelee	2,90 €
Lammfilet in der Kräuterkruste mit Feta-Dip	4,40 €
Saltimbocca vom Schweinefilet mit gegrillter Zucchini und rotem Zwiebel-Chutney	3,60 €
Black Angus Tatar Burger mit Wachtel-Spiegelei und Trüffelmayonaise	5,20 €
Speck-Zwiebel-Küchlein	2,10 €
Roastbeefpraline mit fruchtigem Mango - Chili-Dip und Senfkresse	4,00 €
Cantaloupe Melone mit Prosciutto di Parma	2,65 €
Räucherlachstatar auf Gurkensalat mit Meerrettich	3,80 €
Pochierte Lachswürfel mit Honig in Zitrone und frischen Kräutern mariniert	3,20 €
Gebratene Garnele mit Sternfrucht und Chili-Aioli	3,50 €
Meeresfrüchtesalat mit Brotchip im Miniglas	3,80 €
Käsehäppchen dreierlei mit Trauben	1,70 €
Quiche von Spinat und Paprika	2,20 €
Küchlein mit getrockneten Tomaten und Zucchini	2,30 €
Rote Bete Ravioli mit Walnusspesto und Rucola	3,20 €
Mini Törtchen vom Hüttenkäse auf Walnuss- Biskuit mit Hagebutten-Gel	4,20 €
Bunter Rübenspieß mit Meerrettichvinaigrette ♡	3,00 €
Zucchinirollchen mit Tofu gefüllt ♡	1,70 €
Brokkolibällchen in der Mandelkruste ♡	3,20 €

Alle Preise gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.





## Vorspeise

Geflämmter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat und Mangovinaigrette	11,20 €
Knusper-Gemüseplatte von Pakora, grünem Spargel mit Sesam und Parmesan-Karottensticks, dazu passende Dips	5,60 €
Räucherfischplatte, gemischter Räucherfisch mit Meerrettich und Baguette	14,60 €
Fleischplatte von Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt, Sauce, verschiedene Dips	09,80€
Vorspeisenplatte mit Wild -Terrine und Pastete mit Feldsalat	15,80 €

## Salat

Apfel-Sellerie Salat mit Walnüssen	4,10 €
Bohnensalat mit Speck und Birne	5,40 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons	6,40 €
Feldsalat mit Waldbeerendressing, Speck und Croutons	7,30 €
Pad Thai Salat	5,20 €
Rote Bete-Orangen Salat mit Nussplittern und Kürbiskernöl	6,60 €
Rotkohlsalat mit Walnussvinaigrette und Apfel 	5,20 €
Salat von geröstetem Blumenkohl 	
mit Haselnusskernen und frischen Kräutern	5,20 €
Orientalischer Linsensalat mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze und Joghurt	5,20 €
Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, Feta, hartgekochten Eiern, Sardellen und Kapern	5,20 €



## Suppe

Maronencremesüppchen mit Honig-Chili-Croutons 250 ml	5,00 €
Waldpilzcremesuppe mit Rosmarincroutons 250 ml	4,60 €
Wildrahmsuppe mit Preiselbeere und Creme fraiche 250ml	5,50 €
Kürbiscremesüppchen mit steierischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen 250ml	5,00 €



## Fisch

Kabeljaufilet Finkenwerder Art mit Spinat und Butterkartoffeln	17,60 €
Sylter Fischpfanne mit Saffransauce und Duftreis	15,50 €
Zanderfilet mit Wirsinggemüse, Apfelmeerrettichsauce und Süßkartoffeln	22,50 €

## Geflügel

<b>Barbarie-Entenbrust</b> mit Portweinsauce, Speckdatteln und Möhrengemüse	Preis auf Anfrage
<b>Knusprig gebratene Gänsebrust und Keule</b> mit Apfelrotkohl und glacierten Maronen	Preis auf Anfrage
<b>Knusprig gebratene Gänsekeule</b> mit Orangensauce, Rosenkohl und Serviettenkloß	Preis auf Anfrage
<b>Knusprig gebratene Gänsebrust</b> mit Rotwein-Kirschsauce und Rahmwirsing	Preis auf Anfrage
<b>Maispoularde</b> mit Pilzfüllung, Speck, Schalotten und Pfirsich, dazu Brokkoli	Preis auf Anfrage

## Fleisch

<b>Sanft geschmorte Lammkeule</b> mit Rosmarinjus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	19,80 €
<b>Schweinefilet</b> mit Preiselbeersauce, Speckwirsing und Serviettenklößen	19,80 €



## Wild

Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Serviettenklößen	Preis auf Anfrage
Wildschweinbraten mit Backobst, buntem Rübengemüse und Haselnusspätzle	Preis auf Anfrage
Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersauce, mit Wirsinggemüse	Preis auf Anfrage
Wildschweinmedaillons im Schinkenmantel mit Wacholdersauce und Preiselbeerpfirsich	Preis auf Anfrage

## Vegetarisch

Aprikosen- Auberginenragout 	
mit jungem Spinat und gelbem Reis mit Cranberries	11,20 €
Serviettenknödel in Trüffel-Spinatrahm und sautierten Waldpilzen	11,20 €
Kürbis- Spinatlasagne mit Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen	10,20 €
Süßkartoffelwürfel 	
in Cayenne-Erdnussauce und buntem Curry-Hirse-Gemüse	9,10 €
Linguini mit Waldpilzsauce, Babyspinat und Parmesanflakes	11,90 €
Möhrencurry 	
mit gerösteten Mandelsplittern in Kokossauce, dazu Reis 	9,10 €
Kichererbsen-Linsen Dal mit Zucchini und frischem Koriander	9,10 €



## Desserts im Mini-Glas

Schokobrownie mit Kirschen, Pekannuss und Karamellsauce	3,60 €
Mascarpone - Zimtcreme mit gebrannten Mandeln	3,80 €
Tonkabohnen Panna Cotta an Maracujamark	3,60 €
Spekulatius-Bratapfel-Tiramisu	3,60 €
Weißes Lebkuchenmousse mit Kirschen	3,60 €
Topfenschaum mit eingelegten Beeren	3,60 €
Schokomousse mit Datteln 	3,60 €