



## Weihnachten 2023

### Fingerfood

<b>Datteln</b> im knusprigen Speckmantel	3,20 €
<b>Entenbrust-Orangen-Spieß</b> mit Johannisbeer-Portwein-Gelee	3,50 €
<b>Lammfilet</b> in der Kräuterkruste mit Feta-Dip	5,30 €
<b>Saltimbocca vom Schweinefilet</b> mit gegrillter Zucchini und rotem Zwiebelchutney	4,40 €
<b>Black-Angus-Tatar-Burger</b> mit Wachtel-Spiegelei und Trüffelmayonnaise	6,30 €
<b>Speck-Zwiebel-Küchlein</b>	2,60 €
<b>Roastbeef-Praline</b> mit fruchtigem Mango-Chili-Dip und Senf-Kresse	4,90 €
<b>Cantaloupe Melone</b> mit Prosciutto di Parma	3,20 €
<b>Räucherlachstatar</b> auf Gurkensalat mit Meerrettich	5,40 €
<b>Pochierte Lachswürfel</b> mit Honig in Zitrone und frischen Kräutern mariniert	4,50 €
<b>Gebratene Garnele</b> mit Sternfrucht und Chili-Aioli	4,90 €
<b>Meeresfrüchtesalat</b> mit Brotchip im Mini-Glas	5,40 €
<b>Käsehäppchen</b> dreierlei mit Trauben	2,10 €
<b>Spinat-Quiche</b>	2,70 €
<b>Küchlein</b> mit getrockneten Tomaten und Zucchini	2,80 €
<b>Bunter Rübenspieß</b> mit Roter Beete, Petersilienwurzel, gelber Rübe und Meerrettichvinaigrette	3,80 €
<b>Zucchiniröllchen</b> mit Tofu gefüllt	2,10 €
<b>Brokkolibällchen</b> in der Mandelkruste	3,90 €





### Vorspeise

<b>Geflämmter Ziegenkäse</b> auf Wildkräutersalat und Mangovinaigrette	13,50 €
<b>Gemüseplatte</b> mit knackigem Pakora, grünem Spargel mit Sesam und Parmesan, Karottensticks und passenden Dips	6,50 €
<b>Räucherfischplatte</b> gemischter Räucherfisch mit Meerrettich und Baguette	17,60 €
<b>Fleischplatte</b> mit Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt, kleinen Partyfrikadellen, Putenmedaillons in Honig-Ingwer-Marinade und verschiedenen Dips und Saucen	11,80 €

### Salat

<b>Selleriesalat</b> mit roten Äpfeln und Walnüssen	4,90 €
<b>Bohnensalat</b> mit Speck und Birne	6,50 €
<b>Feldsalat</b> mit Kartoffeldressing, Speck und Graubrotcroutons	7,70 €
<b>Feldsalat</b> mit Waldbeerendressing, Speck und Graubrotcroutons	8,80 €
<b>Pad Thai Salat</b> Asiatischer Gemüsesalat mit Erdnüssen, vegan	6,30 €
<b>Rote Bete-Orangen Salat</b> mit Nusssplittern und Kürbiskernöl	8,00 €
<b>Rotkohlsalat</b> mit Walnussvinaigrette und Apfel	6,30 €
<b>Salat von geröstetem Blumenkohl</b> mit Haselnusskernen und frischen Kräutern	6,30 €
<b>Orientalischer Linsensalat</b> mit Bulgur, Mango, Mandelsplitter, Minze und Joghurt	6,30 €
<b>Mediterraner Kartoffelsalat</b> mit Frühlingszwiebeln, Feta, hartgekochten Eiern, Sardellen und Kapern	6,30 €





### Suppe

**Auf Wunsch auch vegan möglich, bitte sprechen Sie uns darauf an!**

#### **Maronencremesüppchen**

mit Honig-Chili-Croutons à 250ml

6,00 €

#### **Waldpilzcremesuppe**

mit Rosmarincroutons à 250ml

5,60 €

#### **Wildrahmsuppe**

mit Preiselbeere und Creme fraiche 250ml

6,60 €

#### **Kürbiscremesüppchen**

mit steierischem Kürbiskernöl und  
gerösteten Kernen 250ml

6,00 €

### Fisch

#### **Kabeljaufilet "Finkenwerder Art"**

mit Speck, Eismeergarnelen, Zwiebelstippe, Rahmspinat und  
kleinen Butterkartoffeln

24,70 €

#### **Sylter Fischpfanne**

mit Safransauce und Duftreis

21,70 €

**Zanderfilet** mit Wirsinggemüse, Apfelmeeerrettichsauce  
und Süßkartoffeln

31,50 €

### Geflügel

**Preis auf Anfrage**

#### **Barbarie-Entenbrust**

mit Portweinsauce, Speckdatteln, Möhrengemüse  
und Röstkartoffeln

#### **Knusprig gebratene Gänsebrust und Keule**

mit Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Kartoffelkloß

#### **Knusprig gebratene Gänsekeule**

mit Orangensauce, Rosenkohl und Semmelknödel

#### **Knusprig gebratene Gänsebrust**

mit Rotwein-Kirschsauce, Rahmwirsing  
und Kartoffelklößen

#### **Maispoularde**

mit Speck, Schalotten und Pfirsich,  
dazu Brokkoli und Kartoffelgratin





### Fleisch

#### **Sanft geschmorte Lammkeule**

Rosmarinjus, grünen Bohnen, Kartoffelgratin

27,40 €

#### **Schweinefilet**

mit Preiselbeersauce, Speckwirsing, Semmelklößen

23,80 €

### Wild

#### **Preis auf Anfrage**

#### **Hirschragout**

mit Waldpilzen, Wurzelgemüse, Preiselbeerbirne und Spätzle

#### **Wildschweinbraten**

mit Backobst, buntem Rübengemüse und Haselnussspätzle

#### **Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersauce**

mit Wirsinggemüse und Serviettenpilzknödel

#### **Wildschweinmedaillons**

im Schinkenmantel mit Wacholdersauce, Preiselbeerpfirsich und Kartoffelgratin

### Vegetarisch

#### **Auf Wunsch auch vegan möglich, bitte sprechen Sie uns darauf an!**

#### **Orientalisches Aprikosen-Auberginen Ragout**

mit Berberitzen und Safranreis

13,50 €

#### **Serviettenknödel**

in Trüffel-Spinatrahm und sautierten Waldpilzen

13,50 €

#### **Kürbis- Spinatlasagne**

mit Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen

12,30 €

#### **Süßkartoffelwürfel in Cayenne-Erdnussauce**

und buntem Curry-Hirse-Gemüse

11,00 €

#### **Linguini mit Waldpilzsauce**

Babyspinat und Parmesanflakes

14,30 €

#### **Jaipur Möhrencurry** mit gerösteten Mandelsplittern in

einer cremigen Kokossauce, dazu Duftreis

11,00 €

#### **Kichererbsen-Linsen Dal** mit Zucchini

und frischem Koriander, dazu Pita-Brot vegan

11,00 €







### Desserts im Mini-Glas

<b>Schokobrownie</b> mit Kirschen, Pecannuss und Karamellsauce	4,40 €
<b>Mascarpone - Zimtcreme</b> mit gebrannten Mandeln	4,60 €
<b>Tonkabohnen Panna Cotta</b> an Maracujamark	4,40 €
<b>Spekulatius-Bratapfel-Tiramisu</b> im Mini-Glas	4,40 €
<b>Weißes Lebkuchenmousse</b> mit süßen Kirschen im Mini-Glas	4,40 €
<b>Topfenschaum</b> mit eingelegten Beeren	4,40 €
<b>Schokomousse</b> mit Datteln	4,40 €

Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen/Stück pro Auswahl haben. Danach geht es in 5er Schritten weiter, also 15, 20, 25, etc.

Alle genannten Preis gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

