



UNSERE WEIHNACHTSMENÜS FÜR SIE.

Zwei Suppen zur Wahl (im Menüpreis enthalten):

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Eierstich, Markklößchen,
Blumenkohl und Fleischeinlage

Cremige Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Menü 1: 23,50 €

Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Senf-Specksoße
dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse

Menü 2: 31,50 €

Knuspriger Gänsebraten (Brust und Keule) von niederrheinischen Bio-Gänsen
in Orangensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Menü 3: 25,50 €

Herzhafter Hirschgoulach in Rotwein-Preiselbeersoße mit gefüllter Birne,
dazu Butterspätzle und Rosenkohl

Menü 4: 25,50 €

Kalbsschnitzel „Spreewälder Art“ mit frischen Champignons in Rahm,
dazu Kartoffelrösti und bunter Salat

Menü 5: 26,50 €

Gebratenes Zander- und Rotbarschfilet in Garnelenssoße mit herzhaften
Zwiebelröstkartoffeln, dazu bunter Salat

Zwei Desserts zur Wahl (im Menüpreis enthalten):

Weißer und dunkler Mousse au chocolate mit Eierlikörsahne und Amarettini

Weihnachtliche Spekulatius-Tiramisu mit Waldfruchtkompott