

Weihnachtskarte

Vorspeisen:

Rapunzelsalat mit kross gebratenen Gänsekrusteln	12,90 €
Gänsecremesuppe mit Fleischleinlage und Buttercroûtons	7,50 €
Wildkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Sherry verfeinert	7,90 €

Hauptspeisen:

Gänsebrust zart geschmorte, krosse Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Omas Puttappel	29,90 €
Barbarie-Entenkeule auf Orangen-Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	26,90 €
Rehrücken unter der Kräuterkruste auf Preiselbeerschaum, Mandelbroccoli und Kartoffelkrusteln	34,90 €
Rehkeule aus dem Teutoburger Wald saftige Scheiben von der Rehkeule, mit Preiselbeerjus, Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl	28,90 €
Wildschweinsbraten saftige Scheiben von der Wildschweinskeule mit Wacholderrahmsauce, gebuttertes Wirsinggemüse und Kroketten	26,90 €
Rinderroulade klassisch mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt. In Rotweinsud geschmort, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	24,90 €
Lachsfilet in Nussbutter gebraten auf Knoblauchspinat, Senfbuttersauce und Kartoffelschnee	25,90 €

Unser Weihnachtsmenü

*Gänsecremesuppe
mit Fleischeinlage und Buttercroûtons
* * **

Hauptgericht zur Wahl:

*Gänsebrust
zart geschmorte, krosse Gänsebrust auf Orangen-Rosmarinjus,
serviert mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Omas Puttappel
oder
Rehkeule aus dem Teutoburger Wald
saftige Scheiben von der Rehkeule mit Preiselbeerjus,
Kartoffelkroketten und Apfelrotkohl
* * **

*Lebkuchenmousse
auf Portwein - Zabaione*

Menüpreis 42,90 €

Dessert:

*Omas Bratappel 7.50€
auf Vanilleschaum und Sahne*

*Lebkuchenmousse 8.90€
auf Portwein - Zabaione*