

Vorspeise

Altmärkische Hochzeitssuppe
traditionell mit Eierstich, Spargel
und Fleischklößchen

Räucherlachs

Räucherlachsscheiben auf einem Reibekuchen
mit hausgemachtem Honig-Dill-Senf serviert

Hähnchen-Teriyaki-Spieße

mit Basmatireis und einem
Mango-Pfirsich-Chutney

2-Gänge-Menü für unsere kleinen Weihnachtsgäste bis 10 Jahre

Hähnchenschnitzel

hausgemacht mit Knusperpanade gebraten
an feinen Rahmerbsen und
knackigen Pommes frites

Nikolausis

Vanilleeis mit
Sahne-Mütze
und bunten Streuseln

Kindermenü: 15,50 €

Hauptgang

Inkl. Vorspeise und Dessert Ihrer Wahl.

Wildschweinschnitzel

aus dem zarten Rücken geschnitten
und knusprig paniert, dazu
frischer Butterrosenkohl
und Kartoffel-Kürbis-Stampf
43,50 €

Gebackene Ente

im Ofen gebackene und ausgelöste Ente,
knusprig serviert, mit
hausgemachten Apfelrotkohl
und frischen Kartoffelklößen
47,50 €

Norwegisches Lachsfilet

auf der Silberhaut gebraten
mit einer Hummer-Shrimps-Sauce,
Brokkoli und feinem Basmatireis
46,50 €

Weihnachtsgrillteller

Schweinefiletmedaillon und Rinderhüftsteak
an einem Pfannengemüse
und knusprigen Kartoffelecken
45,50 €

Dessert

Griechischer Honig-Joghurt
mit Granatapfel
und karamelierten Walnüssen

Apfel-Zimt-Pflaumen

warm serviert mit Vanilleeis
und Sahnehäubchen

**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit.**



*Beilagenwechsel sind für die Küche ein großer Zusatzaufwand,
den wir extra berechnen müssen.*