

Speisenkarte für Heiligabend 1. & 2. Weihnachtstag

Suppen

- 1. Hochzeitssuppe vom Huhn*
 - 2. Spargelcremesuppe*
- Preis pro Person 4,50€*

Ente

- 3. Butterzarte halbe gebratene Ente mit verschiedenen Gemüsen,
Apfelrotkohl, Entensauce, Klöße und Küstenkartoffeln*
- Preis pro Person 25,00 €*

Familienplatte

- 4. Zartes von der Ente, Schweinemedallions, Rinderrouladen
Apfelrotkohl, verschiedenen Gemüsen
Rouladensauce, Sc. Hollandaise
Klöße und Küstenkartoffeln*
- Preis pro Person 28,50 €*

Dessert in Minigläser

- 5. Panna Cotta mit Fruchtピューree*
- 6. Orangen-Vanillecreme mit Schokoladensauce
pro Glas 2,50 €*

*Zusätzliche Speisekarte für den
26. & 27.12.20*

7. Krustenbraten

*Knuspriger Schinkenbraten mit verschiedenen Gemüsen,
Apfelrotkohl, Bratensauce & Kräuterbearnaise
Ofenkartoffeln & Kroketten
Preis pro Person 20,00 €*

8. Mixed Grill

*Zarte Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
geschmorten Zwiebeln und frischen Champignons
Verschiedenen Gemüsen,
Ofenkartoffeln & Kroketten
Kräuterbearnaise und Bratensauce
Preis pro Person 25,00 €*

9. Fisch

*Nordsee Limandesfilet in Eihülle gebraten
Verschiedenen Gemüsen
Zerlassener Butter, Kräuterbearnaise
Küstenkartoffeln
Preis pro Person 27,50 €*