

Glüweinempfang



wählen Sie Ihr Menü aus



- als 2-Gang-Menü 39,50 €
 - als 3-Gang-Menü 46,50 €
 - als 4-Gang-Menü 54,50 €
- ab 10 Personen auf Vorbestellung!



Vorspeise

Wildgeflügelconsommé
mit Grießnocke und Rübengemüse

Cremesuppe von geräucherter Pastinake
mit Chips von Kartoffel & Pancetta



Zwischengang

Schafkäseterrine
mit Kürbiskerne & -öl, Wildkräutersalat und Röstbrot



Geräucherte Entenbrust
mit Kartoffel-Pumpernickel und karamellisierten Trauben



Hauptgang

Buttermakrele im Speckmantel gebraten
mit Rotweibutter und Petersilienwurzelpüree

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin

Brust und Keule von Oldenburger Ente
mit Rotkohl, Calvados-Apfel und Serviettenknödel

Steak vom Roastbeef
mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Kartoffelbaumkuchen
mit Würzblüten-Schmand, geschmorte Rote Bete, Möhre
und karamellierte Pastinake, Weißwein-Buttersauce & Erbsencouli

Dessert

Frisch gebackener Apfelstrudel
gefüllt mit gerösteten Mandeln, Kronsbeere und Marzipan
serviert mit Vanillesauce

Mozartknödel
serviert mit Pflaumenröster und Spekulatiuseis