



Liebe Gäste,

nun liegt die Weihnachtszeit vor uns.

Eine Zeit zum Innehalten und Danke sagen:

Vielen Dank an unsere treuen Gäste für euer entgegengebrachtes Vertrauen. Und vielen Dank an unsere neu gewonnenen Gäste. Wir freuen uns darauf, Sie alle von unseren Speisen, dem Service und dem gesamten Ambiente überzeugen zu dürfen.

Während Sie durch all unsere Karten blättern, treffen Sie auf eine sorgfältige Rohwareauswahl, mit frischen Produkten aus der Region und geschmackvollen frischen Kräutern. Natur pur, wann immer es geht, ist die Basis für die optimale Verwöhnung des Gaumens.

Wir wünschen Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest. Gesundheit, Freude, Zufriedenheit und Glück sollen Sie in das neue Jahr begleiten. Wir freuen uns schon jetzt sehr darauf, Sie wieder als Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Schauen Sie doch schon jetzt in unsere neue Winterkarte, gültig ab dem 03.01.2022

Liebe Gäste, wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind!
Deshalb: wenn sie zufrieden sind, sagen Sie es anderen;
Wenn Sie unzufrieden sind, sagen Sie es uns!

Ihre Familie Burgdorf
und Mitarbeiter

Glühweinempfang bei


Burgdorfs

Weihnachtliche Speiseauswahl

 Buttermakrele im Speckmantel gebraten mit Rotweinbutter und Petersilienwurzelpüree	28,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin	 28,50
 Brust und Keule von Oldenburger Ente mit Rotkohl, Calvados-Apfel und Serviettenknödel	 28,50
Steak vom Roastbeef 250g	33,50
Schweinefilet vom Oldenburger Duroc 250g jeweils serviert mit Pfeffersauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin	28,50
Kartoffelbaumkuchen mit Würzblüten-Schmand, geschmorte Rote Bete, Möhre und karamellisierte Pastinake, Weißwein-Buttersauce & Erbsencouli	 26,50

 ab 10 Personen bitte auf Vorbestellung!

Bei größerer Personenzahl bieten wir Ihnen auch gerne an,
zwei Hauptgerichte auszuwählen und diese auf Platten am Tisch zu servieren.

oder wählen Sie hier Ihr weihnachtliches Menü aus

- als 2-Gang-Menü 39,50 €
- als 3-Gang-Menü 46,50 €
- als 4-Gang-Menü 54,50 €

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

Dessert

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

Mozartknödel
serviert mit Pflaumenröster und Spekulatiuseis