



## Weihnachten 2023

Stellen Sie Ihr Menü bitte selber zusammen!

### Weihnachtliche Vorspeisen zur Wahl

\* \* \*

**Wildrahmsüppchen** mit Portwein abgerundet, Fleischeinlage und Baguette



**Karotten-Ingwercremesuppe** mit Fleischklößchen und Sahnehaube



Winterlicher **gemischter Salat** mit Balsamicodressing Gravedlachs, eingelegtem Kürbis und Sahnemeerrettich



Zu den Suppen servieren wir Baguette



### Weihnachtliche Hauptgänge zur Wahl

Stellen Sie Ihr Menü bitte selber zusammen!

**Halbe Ente:** Ofenfrischer Entenbraten von Brustb und Keule an Orangensauce, Apfelrotkohl, gefüllte Birne, dazu Semmelknödel oder Krokette



In Burgundersud geschmorte **Damwildkeule** mit einem leichten Wacholderjus, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Krokette



Dialog von feinem **Hirsch- und Rehragout** mit Pilzen, gefüllte Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Krokette oder Spätzle



**Steinbeißerfilet** in Zitronenbutter gebraten auf Spinatbett und in Weißburgundervéloté geschmorte Garnelen, Hummersauce und Reis



Drei Medaillons vom **Schweinefilet** unter einer Schalotten-Oliven-Kräuterkruste mit Rosmarin-Traubensauce, Rosenkohl und Krokette





## Weihnachtliche Dessertspezialitäten zur Wahl

**Crème Brûlée** : feine Vanillecreme mit braunen Zucker gratiniert und marinierten Früchten



Hausgemachtes „**Mohrenkopf Küchlein**“ mit Vanilleeis und Vanillesauce



Gebackene **Apfelringe** mit Vanilleeis und Vanillesauce



Der 3-Gänge-Menü-Preis beträgt 34,00€ bis 38,80€

***Mohrenkopf – Pfeffer** ist wieder bei uns erhältlich. Kochen Sie mit dem superscharfen Pfeffer aus den biafranischen Dschungel. Er macht ihre Gerichte zuhause nicht nur äußerst lecker, er ist auch im Verbrauch sehr sparsam. Sprechen Sie bitte unser Service -Team an! Wir freuen uns.*

