

ADVENTSTISCHBUFFET 2023

ab 4 Personen Euro 43,90

Vorspeisenplatte mit
Carpese mit Kaki und Büffelmozzarella *fleischlos*,
Fenchelsalami vom Wild,
Carpaccio von der Roten Beete *vegetarisch* und
Feldsalat in Walnussdressing *vegetarisch*

Cremesuppe von Süßkartoffel mit Erdnusscrunch *vegetarisch*

Schweinefilet mit Rahmsauce,
geschmorte Entenkeule mit Orangensauce,
Lachsfilet -direkt aus unserem Räucherofen *vegetarisch*,
Gemüsetarte *vegetarisch*,
Apfelrotkohl und Rahmwirsing,
Aprikosenklöße und Semmelklöße

Bratapfel-Tiramisù und
Zwetschgen crumble mit Walnusseis



ADVENTSMENÜ # 1

Euro 36,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Rahmsuppe von Waldpilzen

Sauerbraten vom Hirsch in Rosinensauce,
Apfel-Rotkohl und Semmelklöße

Bratapfel-Tiramisù mit Cassisorbet

ADVENTSMENÜ # 2

Euro 38,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit
Wasabinüssen, Mausöhrchen und Balsamicodressing

Schweinefilet in Sherry-Rahm-Sauce,
gedünsteter Wirsing und Herzoginkartoffeln

Pavlova mit Mascarponecreme,
Zwetschgenkompott und Walnusseis

ADVENTSMENÜ # 3

Euro 48,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Carpaccio von der roten Beete mit Feldsalat in Walnussdressing

Kleine Consommé vom Wild Célestine

Confierte Barbarieentenbrust von Familie Menkens (Klattenhof) in
Orangensauce, Rahmwirsing und Aprikosenklöße

Weihnachtliche Dessertvariation

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Euro 38,00 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)

Crostini | Frischkäse | Champignons |
Rotweinschalotten | frittiertes Estragon

Kartoffelespuma | Hokkaido | Curry | Kürbiskernöl

Blätterteig-Tarte | Rote Beete |
Rapunzel | Walnussdressing

Topfenknödel | Brombeere | Gebranntes-Mandel-Eis

GEFLÜGELMENÜ

ab 6 Personen Euro 38,90 pro Person
(Hauptgang als Tellergericht)
ab 6 Personen Euro 42,90 pro Person
(Hauptgang zum Sattessen auf Platte serviert)

Cremesuppe vom Kronzprinzen mit Apfel und Kürbiscrunch,
dazu ofenfrischen Baguette

Confierte Gänsekeulen in Orangensauce,
Bratapfel, Rotkohl,
Salzkartoffeln und Semmelklöße

Warmer Zwetschgencrumble und Gebranntes-Mandel-Eis

GRÜNKOHLMENÜ

ab 6 Personen Euro 31,90 pro Person
(Hauptgang zum Sattessen auf Platte serviert),
Aufpreis für Bratkartoffeln Euro 2,00 pro Person

Hühnersuppe nach Art des Hauses

Oldenburger Grünkohl mit Kasselerbraten,
Bauchspeck, Kochwurst und Pinkel,
dazu Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanilleschaum und
Schokoladeneis

ADVENTSBUFFET 2023

ab 35 Personen Euro 39,90 pro Person
(oder an unseren Terminen lt. Genusskalender)

Caprese mit Kaki und Büffelmozzarella *fleischlos*,
Fenchelsalami vom Wild,
Chinakohlsalat mit Paprikadressing *vegan*,
Carpaccio von der Roten Beete mit Feldsalat in Walnussdressing *vegan*

Cremesuppe von Süßkartoffel mit Erdnusscrunch *vegan* und
Rahmsuppe von Waldpilzen *vegetarisch*

Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne und Apfel-Rotkohl,
Schweinefilet mit Rahmsauce und gebratenen Champignons,
geschmorte Entenkeule mit Orangensauce auf Rahmwirsing,
Lachsfilet -direkt aus unserem Räucherofen- auf Zucchini,
Dinkel-Shepard's-Pie mit Pastinakenjus *vegetarisch*,
Gemüsetarte *vegetarisch*,
Aprikosenklöße, Kartoffelkroketten und Semmelknödel *vegetarisch*

Hausgemachter Vanillepudding *vegetarisch* mit
verschiedenen Toppings,
Bratapfel-Tiramisù *fleischlos*,
Spekulatiuscreme *vegetarisch* und
Zwetschgencrumble mit Butterscotch-Sauce *vegetarisch*



GANZE GANS

Preis pro Gans bei 4 Personen Euro 149,00

Steinpilzconsommé mit der gebratenen Leber Ihrer Gans

Ofenfrische Martinsgans mit Orangen und Äpfeln gefüllt, dazu Orangensauce, Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Speckstippe, Schupfnudeln und Aprikosenklöße

Unsere frischen Gänse beziehen wir von der Familie Wachtendorf aus Ganderkesee.

ENTE FÜR ZWEI

Euro 30,90 Euro pro Person

Genießen Sie zu zweit eine knusprige Ente.
Wir servieren Ihnen Brust und Keule mit Orangensauce, Rahmwirsing und Apfel-Rotkohl, dazu eine Beilage nach Ihren Wünschen, zum Beispiel Herzoginkartoffeln oder Semmelknödel:
So, wie Sie es am liebsten mögen!

Unsere Enten beziehen wir von der Familie Menkens aus Klattenhof.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig,
da wir ausschließlich ofenfrische Enten und Gänse servieren!

