

Weihnachtskarte

**Geflügelbouillon
mit Kräuterfäddle und Lauchzwiebeln
9,90 €**

**Karotten-Ingwer-Suppe (Vegan)
8,90 €**

**gemischter Salat mit Kräutervinaigrette 6,60 €
-mit Steakstreifen 14,90 €
-mit Garnelen 15,90 €**

**Bauernente
Brust und Keule
mit Apfelrotkohl, Kroketten und Sauce
29,80 €**

**Variation vom Lamm
geschmorte Lammkeule,
und Lammrücken mit Kräuterkruste,
dazu Bohnenbündchen,
Rosmarin-Drillingskartoffeln und Honigjus
38,80 €**

**Schweinelachsschnitzel
in einer Kräuterparmesanpanade,
dazu Mandel-Brokkoli, Hollandaise und Bratkartoffeln
24,80 €**

**auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Spinatpasta, Backensholzer Friesisch Blue
und glasierten Cherry Tomaten
26,90 €**

**Rinderroulade
mit Apfelrotkohl, Butterkartoffeln und Sauce
26,40 €**

zweierlei Steak

**Wagyu und Galloway mit Bohnen-Bündchen, mit Sour Cream
gefüllte Grillkartoffel und Kräuterbutter**

63,00 €

oder

Wagyu und deutsche Färse

58,00 €

**Kräuterpilzrisotto
mit Gemüse in Tempurateig gebacken
dazu geräucherter Tofu**

23,80 €

**Bratapfelparfait
an einem Apfelzimtkompott und Sahne**

11,90 €

**lauwarmes Schokoladenkühlein
mit Kirschsauce und Sahne**

9,90 €

**Zimt-Waffel
mit Pflaumeneis und Sahne**

9,90 €