

UNSER WEIHNACHTSMENÜ AM 25. UND 26. DEZEMBER

An Weihnachten haben Sie die Möglichkeit zwischen zwei Varianten zu wählen. Sie können sich aus den unterstehenden Varianten für jede Person ein eigenes Tellergericht zusammenstellen. Insbesondere für größere Gruppen können Sie sich jedoch aus den unterstehenden Bestandteilen ein Menü zusammenstellen, welches Sie dann auf Platten und in Schüsseln serviert bekommen, sodass sich jeder daraus bedienen kann.

Vorspeise

Hochzeitssuppe mit Grießklößchen und Eierstich

Hauptgang

- Gänsebrust oder -keule
- Entenkeule
- Fläminger Hirschkalbskeule vom Wildhandel Griebisch aus Bardenitz
- Fläminger Backsaiblingsfilet

- Rotkohl
- Grünkohl
- Rosenkohl
- Mischgemüse

- Salzkartoffeln
- Klöße
- Kroketten

- vegetarische Alternative: Brokkolirößchen im Backteig mit gefüllten Kartoffelpastetchen und frischem Wildkräutersalat

Dessert

- all unserer Eisbecher/Waffeln etc. aus der Eiskarte (diese können Sie am Tag auswählen)
- Panna Cotta mit heißen Himbeeren (bitte vorher bei der Absprache mit angeben)

