

## UNSER WEIHNACHTSMENÜ AM 25. UND 26. DEZEMBER

Ab einer Tischgröße von 8 Personen empfehlen wir Ihnen eine Menüauswahl zu treffen, bei der Sie die Speisen auf Platten und Schüsseln in die Mitte des Tisches gestellt bekommen.

### VORSPEISE

- Hochzeitssuppe mit Grießklößchen und Eierstich
- Wasserbüffelmozzarellarolle (2 oder 4 Scheiben)

### HAUPTGANG

- Gänsebrust oder -keule
- Entenkeule
- Fläminger Wildschweingulasch vom Wildhandel Griebisch aus Bardenitz
- Fläminger Lachsforellenfilet aus Locktow
  
- Rotkohl
- Grünkohl
- Rosenkohl
  
- Salzkartoffeln
- Klöße
- Kroketten
  
- vegetarische Alternative: Brokkolirösschen im Backteig mit gefüllten Kartoffelpastetchen und frischem Wildkräutersalat
- vegane Alternative: Fagottini - In Olivenöl geschwenkte Nudelteigblüten gefüllt mit Tomate und Basilikum auf Zuckerschoten, Kirschtomaten und getrockneten Tomaten
- Kinderessen (Nudeln mit Tomatensoße, Hähnchennuggets mit Pommes, Milchreis mit Zucker & Zimt und Apfelmus)

### DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Crème Brûlée

### KUCHEN AUSSER HAUS

Gerne können Sie Torten für die Kaffeetafel zu Hause bestellen:

- Hansen Jensen Torte, Eierlikör-Torte mit Pfirsichen, Russischer Zupfkuchen mit Schoko-Sternen (nur als ganze Torten)

### PREISE

Gänsegerichte: 25,90€

Wild-, Fisch- und

Entengerichte: 21,90€

Veggie Alternative: 18,90€

