



Abendkarte 1. Weihnachtstag 2024



„Stenumer Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel

-oder-

feurige Kürbiscremesuppe (vegan) mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

** * **

ofenfrische Barbarie-Ente

46,50 Euro

an Orangen-Cassis-Sauce, Rotkohl, gefülltem Bratapfel mit Marzipan und Rosine, und Kartoffelklößen

Roastbeef vom Angus-Rind

49,90 Euro

an Pfefferrahmsauce, hausgemachten Bohnenbündchen, Kartoffelkroketten, Kräuterbutter und kleinem Salat

Rinderroulade

46,50 Euro

mit Speck-Zwiebelfüllung, an herzhafter Thymianjus, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

geschmortes Wildragout

45,90 Euro

mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln, an Preiselbeersauce, serviert mit Kräuterschmand, dazu Apfelrotkohl und in Butter geschwenkte Butterspätzle

gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste

46,30 Euro

auf geschmortem Wirsinggemüse in Rahm, serviert mit geschwenkten Tagliatelle

Kikok-Hähnchenbrustfilet

44,50 Euro

gefüllt mit Zitronen-Ingwerfarce, auf Kräuter-Gemüse-Sticks, serviert mit Weißwein-Buttersauce und Macairekartoffeln

3 Schweinerücken-Röllchen

42,90 Euro

gefüllt mit Feta an Spinat-Risotto, serviert mit gebratenen Pilzen in leichter Rahmsauce

vegan gefüllte Paprikaschiffchen

40,60 Euro

mit Sojagehacktem und Pilzen, überbacken mit veganem Käse, auf geschwenkten Kürbisspalten, serviert mit Kräuterreis

vegane Roulade mit Gewürzgurken und Zwiebelwürfeln gefüllt

39,90 Euro

dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Kinderteller

17,80 Euro

kleines Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Wurzel-Gemüse und Pommes frites, mit Kinderdessert

** * **

**hausgemachte Lebkuchen-Mousse an Bratapfelkompott,
garniert mit Schokogitter und frischen Früchten**

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten!

