



Mittagskarte Weihnachtstage 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*

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!

