



Weihnachtliche Speisen

Hauptgerichte

Eine ganze Gans (auf Wunsch zerlegt) für ca. 5 Personen
mit Rot- oder Rosenkohl, Kartoffelklößen und Thymiansauce
Stück **125,00 €**

½ Bauernente aus dem Ofenrohr
mit Rot- oder Rosenkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce
pro Person **21,99 €**

Gänsekeule
mit Rosenkohl und Salzkartoffeln dazu Thymiansauce
pro Person **24,99 €**

Gänsebrust „Großmütterchen Art“
mit Thymiansauce dazu Johannisbeerkraut, Klößen und Bratapfel
pro Person **24,99 €**

Santa Claus Teller
Tranchen vom Hirschkalbsbraten und der Gänsebrust mit
Apfelrotkohl, Klößen dazu ein Marzipan Bratapfel
pro Person **24,99 €**



Knusprige Entenkeule mit Orangensauce
dazu wahlweise Rosenkohl oder Rotkohl,
Klöße oder Salzkartoffeln
pro Person **14,99 €**

Wildragout mit Waldpilze und Preiselbeerbirne
dazu Speckbohnen und Serviettenknödel
pro Person **16,99 €**

Hannoversches Zungenragout in Madairasauce
mit Mettbällchen, Saucischen und Champignons
pro Person **11,99 €**

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich, Mettbällchen und Nudeln
250 ml **3,50 €**

Dessert (Mindestmenge 5 Stück pro Sorte)

Himbeer – Mascarpone - Creme

Lebkuchenmousse
mit Mango Ragout

je Dessert **3,50 €**

