

Unsere Empfehlung :

Ihre Weihnachtsfeier in einem unserer
adventlich dekorierten Räume
mit
Feinheimischem Winter-Bufferet
€ 68.-- p. Person
incl. Apéritif, Bier, Wein,
Wasser, Softgetränken, Digestif und Kaffee
für 5 Stunden
Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.



Weitere Empfehlungen :

Feinheimisches Entenmenü

Suppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Chili, Ingwer, Kernen und Croûtons

*

Kross gebratene Markeruper Ente
mit Apfel-Orangenkompott,
Feigenrotkohl und hausgemachten
Kartoffelkroketten

*

Handgemachtes Honig-Aniseis aus der Meierei
Geestfrisch mit warmen Zwetschgen

€ 38.50

Vorspeisen & Suppe

Bio-Feldsalat mit glasierter Markeruper Entenleber an Quittenvinaigrette und gerösteten hiesigen Walnüssen	12.50
Hausgebeizter Bio-Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und handgemachte Kartoffelreibekuchen	12.50
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Chili, Ingwer, Kernen und Croûtons - vegetarisch -	7.50

Hauptgerichte

Roastbeef vom Bio-Bunde-Wischen-Galloway - kalt - rosa gebraten mit Remoulade und Bratkartoffeln	20.50
Kross gebratene Markeruper Ente mit Apfel-Orangenkompott, Feigenrotkohl und hausgemachten Kartoffelkroketten	27.50
Fischer Lasners Saiblingsfilet an der Haut gebraten auf Steckrübenpüree mit Zitronensauce und kleinen Röstkartoffeln	23.--
Hausgemachte Serviettenknödel auf Pilzragout mit Bio-Feld- und Rote-Bete-Apfel-salat mit gerösteten hiesigen Walnüssen	18.--
Curry vom Bio-Gemüse auf hausgemachten Quinoabratlingen und gerösteten hiesigen Walnüssen - vegan -	18.50

Dessert

Hausgemachtes Parfait von hiesigen Walnüssen mit warmen Brombeeren	8.--
Warmer Schokoladenkuchen mit warmen Zwetschgen und hausgemachtem Birnensorbet - vegan -	7.50

**Rechtzeitige Reservierung und Vorbestellung
ist erforderlich !**