

Heiligabendmenü

Terrine von Krebs und Jakobsmuscheln
mit mariniertem Rucola - Salat
und gebratener Riesengarnele

Essenz von Steinpilzen mit Trüffelravioli

Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen – Brust und Keule -
mit Marzipan und Rosinen gefülltem Altländer Bratapfel
Apfel-Glühwein-Rotkohl und Kartoffelkloß

oder

Medaillon vom Argentinischen Angus-Rind
mit Portweinjus, Fingermörchen
und Kartoffelgratin

oder

Nordsee – Seezungenfilet auf Rieslingschaum
mit Blattspinat und klein gebratenen Kartoffeln

Maronimousse mit Fächern von der Portweinbirne
und feinem Schokoladenbisquit

4-Gang Menü pro Person € 55,00

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person € 45,00

3-Gang Menü mit Suppe pro Person € 41,00