

WEIHNACHTSMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 25. UND 26.12.2025

VORSPEISEN

Diese Vorspeisen können Sie gegen den jeweils angegebenen Aufpreis zu Ihrem Menü dazu wählen.

Carpaccio vom Holsteiner
Färsenrinderfilet mit Deichkäse,
Avocado und Salat

18,50 €

Milder Lammschinken aus Viöl mit
warmem Linsensalat, Radicchio
und karamellisiertem Apfel

14,80 €

Gebackene Auberginenpralinen
mit geschmorter Paprika und
Granatapfel

9,50 €

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

Bei den Preisen handelt es sich um den Menüpreis pro Person, welcher die Suppe, den Hauptgang Ihrer Wahl und das Dessert beinhaltet.

Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel



Zweierlei vom Gänsebraten vom Schönmoorer Hof
mit Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

68,00 €

oder

Zweierlei vom Hirsch aus den Kieler Stadforsten (Braten und rosa gebratener Rücken)
mit Winterpilzen, Rosenkohl und Kartoffeltalern

56,00 €

oder

Auf der Haut gebratenes Steinbeißerfilet auf Schwarzwurzeln à la Crème,
knusprigen Karotten und Kartoffeltalern

52,00 €

oder

In Merlot geschmorte Ochsenbacke auf samtigem Petersilienwurzelpüree,
mit Mandelbrokkoli, Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten

52,00 €



Weihnachtliche Variation aus der Fischers Fritz Patisserie:
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, karamellierte Birnentarte,
warmes Kirsch-Schokoladenküchlein und Waldbeerensorbet

UNSER VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Petersilienwurzelsuppe mit Spekulatiuscroûtons



Semmelklöße aus der Brez'n mit Pilzen, Kräutersoße, Pasta und jungem Gemüse



Weihnachtliche Variation aus der Fischers Fritz Patisserie

42,00 €