

WEIHNACHTSMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 25. UND 26.12.2021

VORSPEISEN

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

Eckernförder
Pastrami-Rauchlachstorte
mit Zitronen-Dillschmand
und Forellenkaviar

14,00 EUR

Carpaccio vom
gebeizten Hirschrücken
mit Feldsalat, Walnüssen und
Granatapfelkernen

16,00 EUR

Vegetarisch:
Gebackene Auberginen-Praline
auf geschmorter Paprika
mit Rucola

11,00 EUR

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

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

Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen und Kräutercrêpe



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Schwarzwurzeln à la crème, knusprigen Karotten und Kartoffelaltern

42,00 EUR

oder

Am Stück rosa gebratenes Hochrippenstück von der Holsteiner Färs
mit Rotweinschalotten, gebratenen Winterpilzen und Kartoffelgratin

44,00 EUR

oder

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

46,00 EUR

oder

Zweierlei von der Gans aus Bokelholm - *Brust und Keule* -
mit Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

48,00 EUR



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

UNSER VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Petersilienwurzelsuppe mit Spekulatiuscroûtons



Mit Sherry geschmorte Chicorée unter einer Aprikosenkruste auf einem Pilz-Lauchrisotto



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

40,50 EUR