



## *Weihnachtslunch*

*Am 1. und 2. Weihnachtstag von 11.30 - 14:30 Uhr*

### *Vorspeisen*

*Ganzer Fjordlachs, gebeizt und geräuchert mit Senf-Dillsauce  
Gebratene Pilze mit Kürbiskern und Balsamico  
Gebackener Kürbis mit gratiniertem Ziegenkäse  
Gebratene Kalbskrone mit Sauce, Tatar und Thunfisch  
Terrine vom Geflügel mit Sauce Cumberland  
Feldsalat mit Speck und Croutons  
Carpaccio von Bunter Beete aus dem alten Land  
Hausgemachte Zwiebelmarmelade  
Variationen von französischem und italienischem Käse dazu Trauben und Feigen-Senf  
Gaues Brot, Baguette und Brötchen Auswahl  
Butter und Sauerrahm*

### *Hauptgänge*

*Barbarie-Entenkeule  
Geschmorter Hirsch-Rücken aus Mecklenburg-Vorpommern  
Meerbarbe auf Wonnekraut  
Gemüsestrudel aus dem Ofen auf Tomatensugo*

### *Beilagen*

*Klöße, Salzkartoffeln, Kroketten  
Winterliches Gemüse und geschmorter Rotkohl*

### *Dessert*

*Crème brûlée  
Tiramisu  
Mango-Joghurt Crunch*

*Nur mit Reservierung im Vorfeld möglich, lieben Dank,  
pro Person 34,50€  
(nur Barzahlung möglich)*