

## ***Weihnachtsmenü 2024***

### ***Unsere Weinempfehlung***

***Rot: Primitivo di Manduria – erstklassig zur Weihnachtszeit 8,80***

***Weiß: Riesling Weingut Kühling-Gillot – VDP. Gutswein – milde säure 7,40***

***Aperitif: Déjà-vu – Grapefruit und Tonic, Rosmarinzwig,***

***Weihnachtsgewürze 7,60***

### ***Vorspeisen***

Fischerhuder Festtagssuppe

**oder**

Süßkartoffel-Currysuppe mit Mango-Chutney - Vegan

**oder**

gebratene Jakobsmuscheln, Beurre Blanc, Erbsenpüree

### ***Hauptspeisen***

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 48,50

**oder**

Gebratenes Rinderfilet (ca. 220 g) mit Röstzwiebel-Stampf, grünem Spargel

und ausgebackenem Lauch, Pfeffer-Jus 58,50

**oder**

½ Barbarie-Ente aus dem Ofen  
mit Orangensauce, gefüllter Birne, Kartoffelklößen  
und hausgemachtem Rotkohl 55,50

**oder**

½ Gans für 2 Personen  
mit Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl,  
Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen (Beilagen Satt) pro Person 58,50

**oder**

Geschnetzeltes vom Hirschrücken, Waldpilze, Julienne von der Paprika und hausgemachten  
Spätzle 48,50

**oder**

Zart geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein, Lebkuchen-Rotwein-Jus, Wurzelgemüse  
und Cremiger Polenta 45,50

**oder**

Roulade vom Bachsaibling, gefüllt mit Dörrtomaten,  
Erbsenpüree, Safran-Sauce 45,50

### ***Vegetarisch***

Zweierlei von der Beeten-Knolle mit Hüttenkäse auf Spinatrisotto, Grana-Padano 36,90

Hausgemachte Panzerotti (Ravioli Art) gefüllt mit Waldpilz-Farce  
in Steinpilz-Rahm-Sauce 38,90

### ***Für die Kinder***

Fusilli (kleine Spiral-Nudeln) mit hausgemachter Tomatensauce und Grana-Padano 26,50

**oder**

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffel-Püree und Möhren-Salat 25,50

### ***Desserts***

Katayef – Arabische gefüllte, gebratene „Crêpes“ mit Kokos und gemahlenden Mandeln,

warmer Lebkuchensauce

**oder**

Geschmorter Winterapfel im Vanille-Mantel mit Haselnuss-Marzipan-Füllung

\*\*\*

und für die Kinder Eis

**Alle Preise beinhalten Vorspeise und Dessert!**

***Ein Frohes und besinnliches Fest wünscht Ihnen das Berkelmann  
Team***