

Top aktuell in dieser Ausgabe:



Unsere Weihnachtsmenüs
& unser Weihnachtsmüffet

Das große Silvestermenü
zur Jahreswende

Das Menue Karussell
2022 - das Original!

Der Gänsebraten
auch „Außer Haus“

Winter Weingarten
am 23. Dezember



Der Gänsebraten

wie er besser wohl kaum sein kann
- so die „Welt am Sonntag“ in der Rubrik
„Die besten Landgasthöfe

WELT am SONNTAG

Gänsebraten & Hirschkalb auch „Außer Haus“

Pommersche Freilandgans
(grob zerteilt im Gänsesaft)
ab 2 Personen bestellbar
Soße / Rotkohl / Knödel Grünkohl
& Maronenmarzipan gefüllter Bratapfel /
Honigkuchen & Preiselbeeren
28,- € pro Person

oder

Sauerbraten vom Hirschkalb
mit Dörrobst / Rotkohl / Haselnussspätzle & Kartoffelknödel
25,- € pro Person

Transportfähig verpackt & mit Anleitung!
Zur Abholung im Restaurant

**Nicht nur für
die Feiertage!**

Winter Weingarten

vorweihnachtliche
Väterchen-Frost-Party

Donnerstag, 23. Dezember 2021
von 17:00 - 23:00 Uhr

im Weingarten & unserer Stube

- für alle, die keinen Streß mehr haben wollen
- für alle, die schon in Weihnachtsstimmung sind,
oder kommen wollen

- für alle die Ihr Weihnachtsessen abholen
(alle Abholer bekommen einen Glühwein auf's Haus)

- Glühwein
- Weihnachtsbier
- Grünkohl & Mettwurst
- Wildragout & gebackene Vollkornknödel
- gebratene Blutwurst & Himmel & Erde
- Weihnachtsmusik

Lockere Vorweihnachtsparty im Stehen & Sitzen!

kein à la carte / keine Tischreservierungen möglich

1. & 2. Weihnachtsfeiertag

Unsere Weihnachtsmenüs

(25. & 26. Dezember / nur mittags geöffnet)

Ihr besonderes Weihnachtsmenü in 3 Gängen

Zwischen 11.30 & 12.00 - 13.45 Uhr oder 14.00 Uhr - Ende offen

Variation von der Gans

Gänsekrapfen „Asia“ auf Mangoäpfeln & Sesam /
Gänseleberklöß mit Gänsebrühe / Gänsesülze mit Preiselbeerschmand
Feldsalat

-oder-

Rahmige Hummersuppe

mit Gemüse / Jakobsmuscheln & Flusskrebsschwänzen

-oder-

Zweierlei Raumlachs vom Fischhof Baumüller
auf Reibekuchen / Meerrettichschmand / Dill-Senfsoße / Lachskaviar
Feldsalat

5 Hauptgerichte zur Wahl
(Knusprige Gänsebrust / Rinderfilet
Wild / Fisch / Vegi-Variation)
mit passenden Begleitern

Unsere weihnachtliche Dessertvariation

Feinheiten aus der Pâtisserie

3-Gang 47,- € pro Person

Unser 5-Gang Weihnachtsmüffet

(25. & 26. Dezember / nur mittags geöffnet)

Beginn 11:30 Uhr

Wie schon seit über 17 Jahren
unser beliebtes Familien-Weihnachtsmüffet
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)

Alles Inklusiv in unserem Hobbyraum

Unser Vorspeisenbüffet Land & Meer auf dem Teller serviert

Gänsekraftbrühe mit Maronenflädle

Am Büffet

5 verschiedene weihnachtliche Hauptgerichte
knuspriges Geflügel / Wildspezialitäten / Feines aus Fluss & Meer
Jungschwein / Filet vom Ochsen / Vegi-Variation
mit den passenden Begleitern

Der Weihnachtstraum

Lebkuchenmousse / Glühweinkirschen
Maracujaeis / Baiser

Käse „Auf gut Deutsch“

mit Trauben & Feigensenf auf der Schieferplatte serviert

Feinheiten aus der Pâtisserie

inklusive Aperitif / Weißwein / Rotwein / Rosé / Bierspezialitäten /
Wasser / Kaffee / Softgetränke / Sozusagen „alles inklusive“

57,- € pro Person

(Kinder bis 16 Jahre 2,- € pro Lebensjahr)

Freitag, 31.12.2021

Das große Silvestermenü

„6-Gänge auf gut Deutsch“

mit internationalen Einflüssen

Start zwischen 17.30 & 19.00 Uhr

Ende ca. 23.00 Uhr

in unserem Restaurant & Hobbyraum

Variationen von Lachs⁴

(Tatar / Sushi / geräuchert / Tatar vom Lachs)

Rehrücken in Haselnüssen gebraten
Steinpilzteigtasche / Kirsch-Nougatsoße / Feldsalat

Suppen²

Hummersuppe & Krabben
Limonen-Currysuppe & Jakobsmuschel

Das Sorbet 2022

Die Gänsebrust & Krapfen von der Keule
Rotkohl / Knödel / Soße / Bratapfel / Honigkuchen

-oder-

Medaillon vom Rinderfilet & Ochsenschwanzpraline
Trüffel-Portweinsoße / Selleriepüree & Zuckerschotenstroh

-oder-

Soufflierter Kabeljaurücken & rote Garnelen
Schmorgemüse / Saltimbocca-Kartoffeln / Pesto

Halbgefrorenes von der Schokolade
& Maracuja / Kokoschaum / Kiwi-Apfelgrütze

Feinheiten aus der Pâtisserie

Das Glücksschwein „to go“

69,- € pro Person

inkl. 1 Glas Champagner
Wasser / Bieren / Kaffee / Spirituosen
Weißwein & Rotwein aus der 18l Flasche

99,- € pro Person



Geschenkideen

Das Menue Karussell 2022
15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!
Die Bürgerliche Gourmetküche
mit internationalen Einflüssen

59,00 Euro
inkl. der begleitenden Weine,
Pils und Mineralwasser

Heißer Tipp für einen
Geschenkgutschein!

Die Kleinigkeiten

für Zuhause,
oder Ihre Liebsten...

| | | |
|--------------------|------|--------|
| Schokokieselsteine | 100g | 3,00 € |
| Schmalz | 200g | 6,00 € |
| Wasabi-Nüsse | 200g | 5,00 € |

Unsere Gutscheine

für alle gastronomischen Anlässe...

Ihre Weihnachtsfeiern

Top Angebot!
ab 6 Personen buchbar

Feldsalat mit Kartoffelsoße
geröstetem Speck / Croûtons & Haselnusskrokant

Kürbis-Ingwersuppe mit Flusskrebsschwänzen „Asia“

Knusprige Gänsebrust mit ihrer Soße
Rotkohl / Knödel /
Maronen-Marzipan gefüllter Bratapfel & Honigkuchen

Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm
buntes Gemüse & Vollkornknödel

Lebkuchenmousse / Glühweinkirschen
Maracujais / Baiser

59,- € pro Person
inkl. Weißwein / Rotwein / Roséwein
versch. Bierspezialitäten / Wasser / Softgetränke
(Getränkepauschale für 6 Stunden)



Die Kleine Auszeit

Top Angebot für Genießer

1 Übernachtung
im Doppelzimmer &
lecker Frühstück

1 Glas Champagner zum Aperitif

„Die bürgerliche Gourmetküche“
Wählen Sie 3 Gänge aus unserer Karte
oder entscheiden Sie sich
für unser saisonales Menü

Hausgemachte Schokotrüffel
aus der Trüffelbox

~~Normalpreis 115,- €~~

85,- € pro Person

Unser Hotel

bietet Ihnen 13 DZ & 2 EZ.
Aufbettung auf 3-4 Bettzimmer möglich.
Alle Zimmer mit Dusche, WC, Telefon,
TV und freiem W-lan ausgestattet.

Einzelzimmer: 85,00 €
Doppelzimmer: 110,00 €
jeweils inkl. Frühstück

Menue Karussell 2022

15 Miniaturgerichte in 4 Gängen serviert – Das Original!
Die Bürgerliche Gourmetküche - mit internationalen Einflüssen

vom 01. Februar - 31. März 2022

Die Feinheiten aus dem Wasser

- Der Krabbencocktail „klassisch“ / Gebäck
- Ziegenfrischkäse / Rauchlachs / Pumpernickel / Erbsensprosse
- Dominosteine von Hummer / Granny Smith-Ingwergel
- Krokette von Skrei & Süßkartoffel / Sesam-Chiliremo



Der „waldige“ Suppentopf

- Rahmige Steinpilzsuppe / Steinpilzteigtaschen
- Maronensuppe / Wildschwein-Haselnussmettwurst / Tannenhonig
- Rehkraftbrühe / Moosbeeren / Rehleberklößchen



Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Schmorgurken / Rote-Bete-Püree
- Wachtelbrust / Kirmesmandeln / Pflaume / Kaffeeöl / Speckkrokant
- Wirsingroulade von der Ente / Rotkohl / Kirsch-Pfeffersoße
- Bœuf bourguignon / Burgundersoße / Wurzelgemüse / Strohkartoffeln



Bissken wat Süßet aussem Bauchladen

- Berliner Weiße: Waldmeister / Kokosschaum
- Himbeer-Joghurteis / Baiser
- Schokoladen-Nougatmus / Muskatnuss / Mango
- Apfel-Preiselbeerkuchen im Glas / Orangen-Haferflockenstreusel

59,- € pro Person
inkl. der begleitenden Weine & Wasser

Unser Tipp zum
Verschenken!