

Top aktuell in dieser Ausgabe:

Unsere Weihnachtsmenüs
& unser Weihnachtsmüffet

Das große Silvestermenü
zur Jahreswende

Das Menue Karussell
2024 - 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

auch „Außer Haus“

Pommersche Freilandgans als Brust oder Keule
ab 2 Personen bestellbar

Soße / Rotkohl / Knödel / Grünkohl & Maronenmarzipan gefüllter Bratapfel
Honigkuchen & Preiselbeeren
35,- € pro Person

Sauerbraten vom Hirschkalb

mit Dörrobst / Rotkohl / Haselnussspätzle & Kartoffelknödel
27,- € pro Person



Immer wieder Samstag & Sonntag Mittag

Statt unserem beliebten Müffet, bieten wir Ihnen die perfekte Alternative
in Form eines Menüs, mit Hauptgerichten zur Wahl.

Gemischte Blattsalate der Saison

Saisonale Suppe im Weckglas serviert

„Die Schnitzelpfanne“ - drei Schnitzel

mit Käse & Schmorzwiebeln überbacken auf Bratkartoffeln & Gemüse
-oder-

Schnitzel vom Jungschweinerücken

Spargel & Hollandaise überbacken auf Bratkartoffeln

-oder-

Geschnetzeltes vom Maishuhn in Waldpilzrahmsoße

Trüffelteigtaschen / Brokkoli & Mandelkrokant

-oder-

Die Spinat-Rösti - Vegi

Rucola / getrocknete Tomaten / gehobelter Deichkäse & geräucherte Mandeln

-oder-

Kleines Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste

Rotweinsauce / Schnibbelbohnen & Bratkartoffel

-oder-

Hamburger Pannfisch „Das Original“

Verschiedene Fischfilets / Nordseekrabben / Senfsaatsauce

Bratkartoffeln & Gemüse

-oder-

Königsberger Klopse vom Kalb

Kapernsoße / Gemüseris & Rote Bete-Apfelsalat

Wat Süßet zum Abschluss

28,- € pro Person

Winter Weingarten

vorweihnachtliche
Väterchen-Frost-Party

Samstag, 23. Dezember 2023
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 / Knödel / Rotkohl & Preiselbeeren
- 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 14.15 Uhr - Ende offen

Variation von der Gans

Gänsekrapfen „Asia“ auf Mangoäpfeln & Sesam /
Creme Brûlée von der Gänseleber
Feldsalat / Granatapfelvinaigrette

-oder-

Rahmige Hummersuppe

mit Gemüse / Jakobsmuscheln & Flusskrebsschwänzen

-oder-

Zweierlei Rauchlachs vom Fischhof Baumüller
auf Rösti / Meerrettichschmand / Dill-Senfsoße
Feldsalat

5 Hauptgerichte zur Wahl

(Knusprige Gänsebrust / Rinderfilet
Wild / Fisch / Vegi-Variation)
mit passenden Begleitern

Unsere weihnachtliche Dessertvariation

Feinheiten aus der Pâtisserie

3-Gang 56,- € pro Person

Unser 5-Gang Weihnachtsmüffet

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

Beginn 11:30 Uhr

Wie schon seit über 20 Jahren
unser beliebtes Familien-Weihnachtsmüffet
(die clevere Kombination aus Menü & Büffet)

Alles Inklusive in unserem Hobbyraum

Kürbis-Ingwersuppe / Flusskrebsschwänze „Asia“

Am Büffet

Unsere Vorspeisen Land & Meer

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

Der Weihnachtstraum

Lebkuchenmousse / Glühweinkirschen
Maracujaeiskonfekt / Haferflockenkrokant

Feinheiten aus der Pâtisserie

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

69,- € pro Person

(Kinder bis 16 Jahre 3,- € pro Lebensjahr)

Sonntag, 31.12.2023

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

Als kleines Tischbüffet zum warm werden
Brot / Schmalz / Wasabinüsse / Dominostein vom Hummer
& Pulled Duck gebacken

~*~

Törtchen vom Ochsentatar

knusprige Kartoffeln / Wachtelei / Trüffelremoulade & Kresse

-oder-

Rote Bete-Carpaccio

Avocado-Feigensoße / geblämmter Ziegenkäse & Rapunzel

~*~

Rehkraftbrühe

Maronenflädle / Gemüse / Moosbeeren

-oder-

Rahmige Steinpilzsuppe

Teigtasche

~*~

Das Sorbet 2024

~*~

Knuspriger Lachsstrudel

auf Kürbis-Ingwerpüree / Garnele / Sesamsoße & Zuckerschoten

-oder-

Variation vom Münsterländer Milchkalb

Türmchen von Spitzkohl & Kartoffel / Gemüse

-oder-

Knusprige Gänsebrust

auf ihrer Soße / Rotkohl / Knödel
Maronenmarzipan gefüllter Bratapfel / Honigkuchen & Preiselbeeren

~*~

Unser Lillet Wild Berry

als Dessert serviert

~*~

Feinheiten aus der Pâtisserie

~*~

Das Glücksschwein „to go“

89,- € pro Person

inkl. 1 Glas Champagner
Wasser / Bieren / Kaffee / Weißwein & Rotwein
129,- € pro Person