

WEIHNACHTS-ESSEN „KNECHT RUPRECHT“

VORSUPPE

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
fruchtig mit leichter Schärfe / vegetarisch / saisonal

WARME HAUPTSPESSEN

Hähnchenbrustfilet an Orangenjus
Zarte Schweinerückensteaks in leichter Kräuterrahmsauce

WINTERGEMÜSE, KARTOFFELN & PASTA

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln
Gratin von handgeschälten Kartoffeln / vegetarisch
Schupfnudeln in Nussbutter / vegetarisch

DESSERT

Himbeer-Mascarpone-Creme
Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis

Ab 15 Personen

Preis p. P. 39,90 €



WEIHNACHTS-ESSEN „WEIHNACHTSMANN'S LIEBLING“

VORSUPPE

Kräftige Suppe vom Landhuhn mit Markklößchen und Gemüse

WARME HAUPTSPEISEN

Knusprige Friesische Bauernente / Pflaumenjus

Filet vom Jungschwein im Bacon

Apfelrotkohl, handgeschnitten mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

Karamellierte Möhrchen & Buttererbsen / vegetarisch

Gratin von handgeschälten Kartoffeln / vegetarisch

Schupfnudeln in Nussbutter / vegetarisch

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Himbeer-Mascarpone-Creme

Ab 15 Personen

Preis p. P. 44,90 €



WEIHNACHTS-ESSEN „WEIHNACHTSTRAUM“

VORSUPPE

Limetten Süßkartoffel Suppe

Zweierlei Dips mit Brot

WARME HAUPTSPEISEN

Friesische Bauernente mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt und Pflaumenjus

Boeuf Bourguignon vom heimischen Weiderind mit kräftiger Sauce

Filet vom Jungschwein im Bacon

WINTERGEMÜSE, KARTOFFELN & PASTA

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

Geschmorte Winterpilze mit Schalotten & Kräutern / vegetarisch

Karamellierte Möhrchen & Buttererbsen / vegetarisch

Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln / vegetarisch

Hartweizen- Pasta mit feinem Olivenöl,
frischen Kräutern und Nusschampignons / vegan

DESSERT

Warmer Schmorapfel mit Mandel-Preiselbeerfüllung
an hausgemachter Vanillesauce

Ab 15 Personen

Preis p. P. 49,90

