

## Weihnachten à la Carte

### VORSPEISE

---

#### NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

hausgemacht mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich »» 5.20

### HAUPTGÄNGE

---

#### DEFTIGE GRÜNKOHLPLATTE

mit Bregenwurst und Kasseler, dazu Bratkartoffeln oder süße Röstkartoffeln und Senf »» 17.90

#### HIRSCHGOULASCH BADEN-BADEN

an gefüllter Preiselbeer-Birne, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten »» 17.90

#### ENTENBRUST

rosa gebraten, an Schalotten-Rotweinjus, Spitzkohl in Rahm und Herzoginkartoffeln »» 19.90

#### GANS AUS DER RÖHRE

Portionen aus Brust und Keule dazu Rotwein-Portweinjus, Apfelrotkohl und Röstkartoffeln »» 18.90

#### WILDSCHWEINBRATEN

aus der Keule auf Wacholder-Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl und gebratene Serviettenknödel »» 17.90

#### SHELLFISCHFILET

in Butter gebraten, auf Ratatouillegemüse angerichtet, dazu Kartoffelgratin »» 17.90

### DESSERT

---

#### FRUCHT-TIRAMISU

hausgemacht »» 4.90

#### KOKOSCREME

mit Mangokompott »» 4.90

#### WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne »» 5.80