

## Weihnachten 2024

### Tagessuppe

Klare Brühe vom Tafelspitz mit Eierstich und Fleischklößchen 4,50 €

### Tagesdessert

Mandel-Zimtmousse mit Kirschgrütze 4,50 €

### **Das Weihnachtsessen von der frischen deutschen Weidemastgans**

Portion Weihnachtsgans frisch aus dem Ofen auf Beifusssauce  
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

42,00 €

### Aus Harzer Jagd

Zarte in Rotwein geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren,  
frischen Pilzen und Rotkohl dazu Mandel-Kartoffelkroketten

24,00 €

### Vegetarische Speise

Ricotta gefüllte Ravioli mit Gemüse des Marktes in Tomatensauce

17,90 €

### Unsere berühmte Barbarie -Ente

1/2be entbeinte Barbarie-Ente frisch und kross aus dem Ofen auf Ihrer Sauce  
mit hausgemachten Rotkohl und Kartoffelknödel

32,00 €

### Für den Steakliebhaber

Zartes Rinderfilet vom Argentinischen Angus auf dem Grill gebraten ca 150g  
mit Sauce Bearnaise dazu Steakhouse Pommes Frites

33,40 €

### Der Süßwasserfisch

In der Pfanne sanft gebratenes Flusszanderfilet  
auf Gemüse der Saison dazu Petersilienkartoffeln

25,90 €

### Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalbsrücken in der Pfanne gebraten mit Wiener Kartoffelschmarrn und Gurkensalat

29,50 €

## Unser Weihnachts-Gourmetmenü 2024



### Vorspeise

Vitello tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce Kapern und Parmesan

### Suppe

Rahmsuppe von der geräucherten Forelle

### Fleisch als Hauptgang

Medaillons vom Harzer Hirschrücken auf dem Grill gebraten  
dazu Pilze der Saison, Rosenkohl in Rahm, Rotkohl  
und gebackene Kartoffeln

### Dessert

Marillenknödel mit Aprikosensauce, Zimtmosse und Pistazieneis

#### 3Gang Menü

Suppe	Hauptgang	Dessert	<u>43,90 €</u>
Vorspeise	Hauptgang	Dessert	<u>45,90 €</u>

#### 4Gang Menü

Vorspeise	Suppe	Hauptgang	Dessert	<u>52,90 €</u>
-----------	-------	-----------	---------	----------------

### Dessert

<i>Creme Brulee</i>	6,50€
<i>Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,60€
Marillenknödel mit Aprikosensauce, Rotweinmousse und Pistazieneis	8,50€
Mandel - Zimtmosse mit Kirschgrütze	4,50€

Unsere Gänse sind frische deutsche Weidemast-Gänse

schon Wilhelm Busch dichtete

"Jeder der Verstand hat spricht: einen schöneren Vogel gibt es nicht!"

Nur auf Vorbestellung

Frische am Tisch tranchierte Weidemastgans

mit Beifußsauce dazu hausgemachten Rotkohl und Kartoffelknödel

Für diesen Genuss einer Gans von ca 4,3 KG berechnen wir nur 180,-€

Eine Gans ist ausreichend für 4 Personen