

Weihnachten

Wir wünschen allen unseren Gästen eine frohe und friedliche Weihnachtszeit !

Menü

Vorspeisen

Burata - Aprikose - Garnele

oder

Pastinakensuppe - Lachs

Hauptgang

Seeteufel im Speckmantel

Blattspinat - Kartoffelpüree - Morchelsauce

oder

Halbe krosse Oldenburger Ente

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelköbe - Jus

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariationen

3 - Gang

69.00 €

Gebackener Ziegenkäsestrudel

Serviettenknödel - Waldpilzrahm - Erbsenkresse

3 - Gang

59.00 €

THOMAS PFEIFFERS WEINEMPFEHLUNG

2023 Weißer Burgunder, trocken

Gut Hermannsberg, Nahe

Glas 0,2l 6.90

VORPEISEN

Pfeiffers Gurkensalat	8.00
Essig Öl Dressing oder Sauerrahm	
Hummersuppe	14.00
Garnelen	
Pfeiffers Deluxe Schnitte Kaviar 10g	36.00
Brioche - Beef-Tatar - Avocado - Kaviar - Crème Fraiche - Zitrone	
Rote-Bete-Carpaccio	19.50
Kürbis-Chutney - Ziegenfrischkäse karamellisiert - Schnittlauch Vinaigrette	
Burrata	18.50
Gebackene grüne Tomate - Aprikose - Oliven - Kapern - Kichererbse	
Räucheraal	24.50
Rührei - Brot - Meerrettichsauce	

HAUPTGANG

Rinderfilet in Kräuterkruste 200g	42.00
Blattspinat - Kartoffelpüree - Morchelsauce	
Halbe krosse Oldenburger Ente	39.50
Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus	
Zarter Hirschrücken medium gegart	36.00
Rotkohl - Preiselbeeren - Serviettenknödel - Jus	
Lachsfilet mariniert - sous-vide-gegart - Ponzu Sauce	34.00
Wilder Brokkoli - Süßkartoffel Püree - Trüffel-Ponzu	

DESSERT

Hot Chocolate Cake	11.00
Beerenkompott - Vanillesauce - Vanilleeis	
Crème Brûlée - Tonkabohnen	12.00
Rumkugeleis	
Weihnachtliches Tiramisu	12.00
Zwetschgen	
Lebkuchenmousse	14.00
Beerenkompott - Mandeleis	

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz