

# 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 - Kartoffelklöße - 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

## VORSPESSEN

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 - Kartoffepüree - 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