

## SPEISEKARTE DEZEMBER

### Vorspeisen

#### Gemischter Wintersalat

Balsamico-Dressing | geröstete Walnüsse | Paprikawürfel | alter Balsamico  
mit gebratenen Gambas 12,50  
18,50

#### Ziegenkäse aus dem Ofen

Duett vom Rotkohl | Birnenvariation | Walnuss-Crunch | Brotchips 18,50

#### Gebackene Nuss-Rosinen-Krokettenkugel - VEGAN

Karotten-Mousseline | Variation von bunten Rübchen | mariniertes Feldsalat 17,90

#### Gambas in der Schale

Hokkaido-Kürbis-Mousseline | Kürbis süß-Sauer | Kürbis-Erde | Szechuan-Pfeffer Chips 18,50

### Suppen

#### Bisque vom Bretonischen Hummer

Kleine Gamba | Crème fraîche | alter Portwein 10,90

#### Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kürbiskernöl | geröstete Kerne 9,90

#### Gänse-Consommé

Beifußkräuter | Gemüserauten | Gänseklein 10,50

### Hauptgänge

#### Rinderfilet unter der Nusskruste

Burgunder-Jus | Kürbis-Mousseline | Kürbisragout | Rosenkohl | Kartoffelgratin 39,50

#### Filet vom Iberico Schwein – rosa gebraten

Rotweinschalotten-Sauce | Variation vom Wintergemüse | Macaire-Kartoffeln 36,50

#### Gänsebraten von der Oldenburger Freilandgans

Beifußjus | Rotkohl | gefüllter Apfel | Rosenkohl | Kartoffelklöße 48,50

#### Kürbis-Gnocchi hausgemacht - VEGAN

Cremige Schwarzwurzeln | geröstete Kürbiskerne | Kerbelschaum 22,50

#### Zanderfilet - kross gebraten

Cremiges Paprikakraut | Brokkoli | Sablés-Kartoffeln 32,50

#### Seeteufel-Medaillon mit Kräuterkruste

Safran-Nudeln | geschmortes Paprikagemüse | Zucchinihälften 36,90

### Desserts

#### Zimt Crème Brûlée

Marzipan-Eis | eingelegte Birnenhälften | hausgemachte gebrannte Mandeln 9,50

#### Omas Kaiserschmarrn klassisch - 15 Min. Zubereitung

Rumrosinen | Apfelwürfel | Mandelsplitter | Apfelmus | Vanilleeis 10,50

#### Lebkuchenmousse

Bratapfel-Eis | weihnachtliche Orangen | Karamell-Nougat-Ganache | Spekulatius-Erde 10,50

#### Kokos-Schneebälle - VEGAN

Vanille-Espuma | gefrorene Himbeere | Schokoladenschnee | Nuss-Splitter 10,50

#### Dreierlei Sorbet

mit Sekt aufgefüllt 9,50

Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet

## Saisonale Empfehlung:

**Grünkohlplatte Benthaler Berg**  
Bregenwurst | Kasseler | Salzkartoffeln  
**19,50€**

## Menü »Wald & Wiesen« - VEGAN

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Gebackene Nuss-Rosinen-Krokettenkugel

Karotten-Mousseline | Variation von bunten Rübchen | mariniertes Feldsalat

\*\*\*

### Kürbis-Gnocchi hausgemacht

cremige Schwarzwurzeln | geröstete Kürbiskerne | Kerbelschaum

\*\*\*

### Kokos-Schneebälle

Vanille-Espuma | gefrorene Himbeere | Schokoladenschnee | Nuss-Splitter

**44,50€ pro Person**

## Menü »Benthaler Berg«

### Amuse Bouche

\*\*\*

### Gambas in der Schale

Hokkaido-Kürbis-Mousseline | Kürbis süß-Sauer | Kürbis-Erde | Szechuan-Pfeffer Chips

\*\*\*

### Filet vom Iberico Schwein - rosa gebraten

Rotweinschalotten-Sauce | Variation vom Wintergemüse | Macaire-Kartoffeln

oder

### Gänsebraten von der Oldenburger Freilandgans (+10,00€)

Beifußjus | Rotkohl | gefüllter Apfel | Rosenkohl | Kartoffelklöße

oder

### Seeteufel-Medaillon mit Kräuterkruste

Safran-Nudeln | geschmortes Paprikagemüse | Zucchiniispalten

\*\*\*

### Lebkuchenmousse

Bratapfel-Eis | weihnachtliche Orangen | Karamell-Nougat-Ganache | Spekulatius-Erde

**59,50€ pro Person** (+10,00€ bei Gänsebraten als Hauptgang)  
Änderungen werden mit einem Aufpreis berechnet.