

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

Für festlichen Genuss am Benther Berg

MENÜ I

Amuse Bouche

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry und Pfannkuchenstreifen

Das Beste vom Hirsch

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule
Preiselbeersauce, rote Bete Kraut
Kräuterseitlinge, hausgemachte Spätzle
67,90€

oder

Gans aus Niedersächsischer Zucht

Beifußjus
Rotkohl, Bratapfel und kleine Kartoffelklößchen
70,50€

oder

Kabeljaufilet unter Rauchlachskruste

Safran-Champagnersauce
Kürbisrisotto, grüner Spargel und Ingwer-Karotten
68,50€

Weißes Schokoladen-Mohnmousse

mit eingelegten Kirschen und Gewürzkafee-Ganache

MENÜ II

Amuse Bouche

Duett von der Gamba

Mit Variation von Kürbis und Avocado

Kalbsfilet medium gegart

Sauce von eingemachten Steinpilzen
bunte Rübchen, Kresse Kartoffelgratin

Haselnussparfait im Knuspermantel

Mit Birnenragout und Mandelcreme

69,50€

MENÜ FÜR KINDER

Amuse Bouche

Kraftbrühe

mit Eierstich und Klößchen

Schweinefilet mit Rahmsauce

frisches Gemüse und gebackene Kartoffelstäbchen

Weihnachtlicher Eisbecher

35,90€