

Weihnachtsmenü I

Amuse Bouche

Duett vom Winterlachs

Rote Beete | Cranberrys | Gin | Dill

Filet vom Kalb – Medium gegart

Marsala-Schalottensauce | Hokkaido Kürbis – Mousseline | bunte Rübchen | Kartoffelgratin

Cheesecake-Schnitte mit Spekulatiusboden

Birnen-Ragout | Karamellsauce | gebrannte Mandeln

Menüpreis: 78,50€

Weihnachtsmenü für Kinder

Amuse Bouche

Kraftbrühe

Sternchennudeln | Klößchen

Putenmedaillon mit Rahmsauce

Frisches Gemüse | gebackene Kartoffelstäbchen

Kleines Apfelkuchlein

Vanille-Eis | Sauce

Menüpreis: 36,90€

Weihnachtsmenü II

Amuse Bouche

Klare Festtagssuppe

Klößchen | Pfannkuchenstreifen

Das Beste vom Hirsch - Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule

Kürbis-Preiselbeer-Ragout | Rosenkohl | hausgemachte Plätzchen

75,50€

oder

Gans aus Niedersächsischer Zucht

Beifuß-Jus | Apfel-Rotkohl | Bratapfel | kleine Kartoffelklößchen

78,50€

oder

Seeteufel unter der Kräuterkruste

Dijon-Senf-Sauce | glasierter Spitzkohl | Pesto-Kartoffelpüree

75,90€

Christstollenparfait

Geröstete Mandeln | eingelegte Rum-Rosinen | Bratapfelcreme | pochierte Weihnachtsäpfel

Das gesamte Team vom Bentherr Berg wünscht Ihnen guten Appetit und frohe Festtage.

Weihnachtsmenü vegan

(Bitte bei Reservierung anmelden)

Amuse Bouche

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Chiliöl | Kartoffelstroh

Weihnachtsravioli mit winterlichem Gemüse gefüllt

Bunte Rübchen | Tomatensugo

Lauwarmes Schokoküchlein

Weihnachtliche Orangen | Spekulatuserde | Glühweinsorbet

Menüpreis: 65,50€