

# Weihnachtsmenüs

## Schlemmereien zur Advents- und Weihnachtszeit

in Ihrem „Norddeutschen Hof“  
Da die Gerichte frisch zubereitet werden, bitten  
wir nach Möglichkeit um einheitliche Speisenauswahl !

### Suppe (ist im Hauptgangpreis enthalten)

Hadler Hochzeitssuppe

Klare Brühe mit herzhafter Einlage

Herzhafte Kürbisschaumsuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kräutersahnehaube

Herzhafte Cremesuppe vom Rosenkohl mit Speckwürfel und Sahnehaube

### Vorspeisen

Bruschetta „Pomodoro“

Tomaten-Basilikum-Knoblauch auf geröstetem Ciabatta € 3,90

Cremig sahniger Burrata auf warmen Kürbis-Ofengemüse  
gebackenem Ruccola, Parmesan und krossem Ciabatta

€ 10,90

Rote Wildgarnele gebacken im Kräuter- Bierteig auf warmen  
Ofengemüse Petersilienpesto und Brotchip

€ 8,90

### Hauptgänge (inkl. der Vorsuppe)

„St. Martins Gänseschmaus“ ( ab 4 Personen ) € 26,50

Knusprige Gänsekeule und Brust, dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl in Speck,  
Kartoffelklöße, Calvadosrahmsauce und Butterkartoffeln

Gourmetplatte „ Santa Claus „ ( ab 4 Personen ) € 25,50

Geschmorte Flugentenbrust „ Le Canard“, Medaillons im Speckmantel  
zarte Rinderrouladen, dazu Speckrosenkohl, Sauce Hollandaise,  
Rahmsauce, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

„Halbe Vierländer Ente“ ( ab 4 Personen ) € 25,50  
Ein Genuss ! Halbe, krosse Vierländer-Ente frisch aus dem Ofen ,  
dazu zweierlei Kohl ( Speckrosenkohl & hausgemachter Apfelrotkohl),  
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und eine leckere Rahmsauce

Bunte Schnitzelplatte € 22,50  
Leckere Schnitzel in verschiedenen Variationen, natur gebraten, nach  
"Tiroler Art" überbacken mit Tomate und Käse, als „Schlemmerschnitzel,  
überbacken mit frischen Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise,  
dazu Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison dazu Kroketten,  
Pommes frites und Petersilienkartoffeln

Adventsplatte „ Lukull „ ( ab 4 Personen ) € 25,50  
Schweinelenchen im Speckmantel, kleine Steaks vom Rind , gegrilltes  
Hähnchenbrustfilets überbacken mit Tomaten, Mozzarella  
und Pesto, frisches Marktgemüse , Kroketten, Steakhouse Wedges,  
gebratene Champignons, Kräuterbutter, Rahmsauce und Sc. Hollandaise

„Steak & Filet“ ( ab 4 Pers. ) € 35,50  
Filetsteak vom Angus „ Mastercut“ , saftige Rumpsteaks vom Grill  
Kotelett vom Iberico-Schwein- dazu Grillgemüse, Kräuterkartoffeln  
Süßkartoffel-Pommes , Kroketten , Kräuterbutter

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne Fisch & Wildgerichte zu !

## ....und zum Dessert

Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten im Weckglas € 5,90

Leckeres Bourbon Vanilleeis mit warmen Waldfrüchten,  
Sahnehaube und Butterwaffel € 3,50

Crème Brulée € 5,90  
Die gebrannte Creme – mit karamellisiertem, braunen Zucker,  
dazu frische Waldbeeren und cremiges Walnubeis

Wir empfehlen nach dem Essen einen frischen Espresso oder Cappuccino  
Das Janssen-Team wünscht Ihnen ein Frohes Weihnachtsfest  
und einen guten Rutsch ins Neue Jahr !!!

Hotel Norddeutscher Hof, Jacobistraße 21 27478 Cuxhaven-Lüdingworth  
Telefon 04724 81 33 0 Fax 04724 16 26

Alternativ bieten wir Ihnen als Gruppe  
folgende Tellergerichte in der Weihnachtszeit zur Wahl:

### **Steakhouse Backkartoffeln**

Heiße Ofenkartoffel mit Sourcreme,  
gergrillten Steakstreifen und frische Blattsalaten  
Euro 10,80

### **Angus Burger XXL**

Großer American Burger aus 100% Angus Beef,  
dazu eine leckere Burgersauce, frische Salate, Schmelzkäse, Tomate  
und Pommes frites  
Euro 12,90

### **Mixed Grill**

Drei verschiedene Steaks vom Grill mit knusprigen Baconstreifen,  
Grilltomate und Kräuterbutter, dazu eine große, gebackene Kartoffel mit  
Sourcreme  
17,90 Euro

### **Cuxhavener Grillteller**

Drei verschiedene Fischfilets an einer milden Pfefferrahmsauce, dazu  
Grilltomate, Bacon, frische Salate und Bratkartoffeln  
16,90 Euro

### **Frische Bandnudeln „Giovani“ (vegetarisch)**

Frische Bandnudeln in einer leckeren Gorgonzolasauce, dazu  
Kirschtomaten, Zucchiniestreifen und Parmesanhobel,  
dazu warmes Baguette  
10,90 Euro

# Unsere Christkindl - Buffets

...für den kleinen Kreis ab 20 Personen

## Ente & Gans

Weihnachtliches

Gänse und Enten Buffet

€ 35.00

... die Vorspeisen

zarte Räucherlachsrosen mit Sahnemeerrettich

hausgemachte Bruschetta - Tomaten-Basilikum-Knoblauch

winterliche Antipasti - gegrilltes Gemüse und feine Wurstwaren

winterliche Blattsalate mit Kräuter-Senf Vinaigrette

kleine Käseauswahl mit Pumpernickel, Walnüssen, Trauben

Brotauswahl und Butter

....die Hauptgerichte

geschmorte Entenbrust und Keule in kräftiger Sauce

sous vide gegarte Gänsebrust in Traubensauce

karamelisierter Speckrosenkohl

leckerer Apfelrotkohl

Kartoffelklöße mit Semmelschmelze

Butterkartoffeln mit frischem Schnittlauch

Knusprige Krokette

.... die süße Versuchung

Panna cotta - Finger Fruits - Creme Brulee im Mini Weckglas

# Winter - Grillbuffet

„Adventsmarkt“

€ 36.-

## Grillspezialitäten

Original Thüringer Rostbratwurst mit Currytunke und Senf  
BBQ „Pork Neck“ vom Jungschwein in Winter-Kräutermarinade  
Rumpsteaks in Honig-Chilli-Marinade  
weihnachtlich gewürzte Chickenspießen  
kleine gegrillte Lachsmedaillons

## Beilagen vom Weihnachtsmarkt

Buntes Grillgemüse in Kräuterbutter und Sauerrahm Dip  
Kleine Rosmarin Backkartoffeln und Kräuter - Schmand Dip  
Pommes frites  
Champignon Aioli Pfanne

## Salatbeilagen

defiger Speckkartoffelsalat  
Rigatonisalat mit Pesto-Tomaten-Olivenöl  
Rotkohl-Birnensalat mit Gorgonzola  
Salatherzen in Parmesan-Knoblauch-Dessing  
Brotkorb mit Ciabatta und Steinofenbaguette

Ketchup-Senf-Mayonnaise-Honig-Currysauce-Kräuterbutter

...die süße Versuchung  
Bratäpfel in Vanillesauce  
Hausgemachte Crepes und Vanilleeis