

Besinnliche Adventskulinarik

Feine Waldpilzcrèmesuppe

5,20 €

Meyer's Pannfisch

Filetstücke von Fjordlachs, Zander und Kabeljau
mit Paprika-Zwiebelgemüse in Senfsauce und Bratkartoffeln

17,90 €

½ Landente aus dem Ofen

mit Rotkohl, Orangenjus und Serviettenknödel

15,50 €

Aromatische Gänsekeule

mit Rotkohl, Rosenkohl, Orangenjus und Dampfkartoffeln

17,90 €

Gebratene Schweinelende im Speckmantel

mit einem Ragout vom Winterspargel und Kartoffelrösti

16,90 €

Entrecôte vom Weiderind

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Meyer's Salatteller

19,80 €

Zarte Hirschmedaillons aus der Grillpfanne

mit Spitzkohl in Rahm, karamellisierten Maronen
und Kartoffelzapfen

23,90 €

Glühweingrütze mit Vanillerahm

4,90 €

Schoko-Zimt Panna Cotta mit Beerensauce

5,20 €

Feine Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrunch

5,50 €

Unsere Weihnachtswein Empfehlung

Italien

Cabernet Sauvignon

trocken

0,2 l | 5,30 Euro

0,75 l | 18,60 Euro