

Weihnachtliche Menüvorschläge

Menü 1

Bremer Festtagssuppe

Hühnerbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

Ofenfrischer Entenbraten auf Apfelrotkohl, Orangensauce und Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse mit Vanilleschaum und eingelegten Rumtopfzweitschen

Menü 2

Feldsalat mit mariniertem Entenschinken und Kartoffelvinaigrette

Brust und Keule von der Martinsgans an einer Sauerkirchsauce,
Apfelrotkraut, Mirzaapfel und Kartoffelknödel

Zweierlei vom Christstollen

Strudel und Mousse vom Weihnachtsgebäck mit Vanillesauce und Puderzucker

Menü 3

Cappuccino vom Tafelspitz mit Gemüsewürfeln, Rindfleisch und Fleischklößchen

Weihnachtlicher Landkalbsrücken an einer Glühweinsauce,
Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Winterliche Eistorte mit Zimtschaumsauce und eingelegten Kirschen

Fischmenü

Carpaccio von Lachs und Seeteufel

an einer Olivenmarinade mit einem gebackenen Reisröllchen

Gebratenes Filet vom heimischen Zander an einer Limonensauce,
Wirsinggemüse und getrüffeltem Kartoffelschnee

Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern,
dazu Walnusseis und eingelegte Mandarinen
