

## Weihnachts-Delikatessen

**Festliche Köstlichkeiten, die die Vorfreude auf Weihnachten schmecken lassen - ab 15.11.2024**

### **Maronen-Creme-Suppe mit Streifen von der geräucherten Entenbrust**

*Diese Maronen-Creme-Suppe ist eine wahre Umarmung in der kalten Jahreszeit:*

Fein pürierte Maronen verleihen der Suppe eine samtige, leicht nussige Tiefe.

Zarte Streifen von geräucherter Entenbrust legen sich sanft auf die Suppe und bieten einen delikaten, herzhaften Kontrast, der sich mit jedem Löffel entfaltet.

*Ein winterliches Vorspiel, das Wärme und Genuss verspricht. € 8,90*

### **Knusprige Gänsebrust aus dem Backofen**

*Ein Festmahl für Liebhaber des klassischen Weihnachtsgenusses:*

Die knusprig gebratene Gänsebrust, saftig und mit einer goldenen Haut, ruht in einer intensiven Wildgeflügel-Jus. Dazu wählen Sie zwischen Apfelrotkohl mit seiner süß-säuerlichen Fruchtnote oder würzigem Grünkohl, der das Aroma der Gans wunderbar unterstreicht. Hausgemachte Kartoffelklöße oder feine Salzkartoffeln ergänzen dieses winterliche Meisterwerk

*– eine Hommage an die festliche Tradition. € 32,90*

### **Geschmorte Entenkeule mit Orangen-Sauce**

*Ein festlicher Genuss, der die Aromen von Winter und Wärme einfängt:*

Die feine Entenkeule, über Stunden liebevoll gegart, wird in einer saftigen Orangen-Sauce serviert. Die Wahl zwischen dem fruchtigen Apfelrotkohl oder kräftigem Grünkohl rundet dieses edle Gericht ab, und hausgemachte Kartoffelklöße oder feine Salzkartoffeln sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

*Ein Genuss, der das Herz erwärmt und den Gaumen erfreut. € 33,90*

### **Herzhaftes Wild-Gulasch nach Art des Hauses**

*Ein rustikales Meisterwerk für die kalte Jahreszeit:*

Zart geschmortes Wildgulasch, das in einer feinen Preiselbeer-Wild-Jus serviert wird.

Die herzhaft Tiefe der Sauce wird von der süß-herben Note der Preiselbeeren ergänzt, die dem Gulasch ein unverwechselbares Aroma verleihen. Begleitet von fruchtigem Apfelrotkohl und wahlweise hausgemachten Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln ist dies

*ein Gericht, das den Winter auf dem Teller zum Leben erweckt. € 29,90*

### **Bratapfel-Dessert im Glas**

*Ein himmlischer Abschluss, der an die süßen Genüsse der Weihnachtszeit erinnert:*

Aromatisches Bratapfel-Ragout, verfeinert mit einer dezenten Marzipannote, bildet die fruchtige Basis dieses Desserts. Darüber liegt eine lockere, cremige Griebschicht, die das Aroma sanft einfängt.

Knusprige Spekulatius-Stückchen verleihen dem Dessert den festlichen Biss

*– ein Glas voller Winterzauber, das die Sinne umhüllt und jeden Löffel zu einem Genuss macht. € 8,90*

