



Wir wünschen Frohe Weihnachten



Suppen

Fischerhuder Hühnersuppe mit
ordentlich was drin

€ 4,00

Bellmann's Fischsuppe mit
Gemüsestreifen, Lachsklößchen und Zanderfilet

€ 5,50

Vorspeisen

Rote Bete-Birnensalat
mariniert mit Walnuss und Balsamico;
dazu auf der Haut gebratenes Zanderfilet

€ 8,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Olivenöl und Parmesan;
an Rucola und Feldsalat

€ 11,50

Hauptspeisen

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Blattspinat und kleinen, gebratenen Kartoffeln
€ 17,80

Gedünsteter Schellfisch auf Champagner kraut
mit Senfsauce
und Salzkartoffeln
€ 17,80

Fischteller nach „traditioneller“ Art
von gebratenem Lachs-, Zander- und Schollenfilet
mit Pommery-Senfsauce und Bratkartoffeln;
dazu frischer Salat der Saison
€ 19,50

Das Beste von der Gans: Brust und Keule – geschmort
mit Rosmarin und Thymian;
dazu Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße
€ 22,50

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust und
mit Orange, Rosmarin und Thymian geschmorte Entenkeule
dazu Roskohl und Kartoffelklöße
€ 23,50

Saltimbocca vom Damwild (Damwilschnitzel)
mit Schinken und Salbei gebraten;
dazu Rosenkohl und Kartoffelkroketten
€ 20,50

Steak vom Rinderfilet „rosa“ gebraten
mit Rotweinsöße, glaciertem Gemüse und Kartoffelgratin
€ 26,80

Dessert

Rote Grütze nach Art des Hauses
mit flüssiger Sahne
€ 5,00

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis
€ 6,80

Marmoriertes Schokoladenmousse
mit Zimtpflaumen
€ 8,50



Weintipp

Unsere Weinempfehlungen
auch zum nachfolgenden Menu



Weintipp

Grauburgunder Kabinett, Weingut Tina Pfaffmann – Pfalz / Deutschland

Ein Gaumenschmeichler par excellence mit gelbfruchtigen Noten

€ 7,80

Primitivo Alto Bello Italien Toskana

Ein frischer, süffiger, kirschfruchtiger Spaßmacher

€ 8,50

Weihnachtsmenu

Rote Bete-Birnensalat
mariniert mit Walnuss und Balsamico;
dazu auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Cremesuppe von eigenen Maronen
mit Honig verfeinert

Das Beste von der Gans: Brust und Keule – geschmort
mit Rosmarin und Thymian;
dazu Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklöße

oder

Entenbrust und -keule mit Orangen geschmort;
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Dessert Variation: Lassen Sie sich überraschen.

Menupreis: € 44,50