

## KALTES

Häppchen fein belegt mit Fisch .....	pro Person 24,- €
Roastbeef mit Remoulade .....	pro Person 24,- €
Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeer-Meerrettich Dip .....	pro Person 18,- €
Käse-Auswahl (Weich- und Schnittkäse).....	pro Person 19,- €

## SCHLEMMERBRETT

.....	pro Person 34,- €
-------	-------------------

Lachs, Forelle, Krabbensalat, Roastbeef, Kochschinken, Medaillons, Mandelsteaks, Käsevariationen, Waldorfsalat, Schinken-Eier-Salat, Sahne Meerrettich, Remoulade sowie Brot und Butterrosen

## CARPACCIO

von der Ente .....	für 2 Personen 35,- €
mit Feldsalat, Granatapfelkernen, Walnüssen und Himbeer dressing	

## MEDITERRANER ABEND

.....	für 2 Personen 55,- €
mit Bresaola, Parmaschinken, Oliven-Salami, Saltufo, ital. Käse, Stilfser, Tomate-Mozzarella-Spieße, Antipasti sowie Brot und Butterrosen	

## EXKLUSIVE FISCH SPEZIALITÄTEN

Gemischte Fisch-Leckereien .....	für 2 Personen 50,- €
mit zweierlei Sorten Lachs, Forellenfilets, Lachskonfekt und Senf-Dill Soße	

## BEST OF FINGERFOOD

Fingerfood-Spezialitäten .....	10 Teile pro Person 35,- €
Hähnchenspieß „Mediterran“, Hähnchenspieß „Sweet Chili“, Chicken Fingers „Tikka“, Schweinefilet mit Cambozola & Birne, Entenbrustfilet mit Orangenpfeffercreme und Mango Dip	
Veggie: Tomate-Mozzarella-Spieß, Käse-Spieß, Antipasti-Spieß, Falafel-Balls, Couscous-Salat	

# SO SCHMECKT WEIHNACHTEN!

Diese Angebote sind nur für den  
23. und 24.12.2025 buchbar!

Letzter Bestelltag: Montag, 15.12.25  
unter Telefon: 04193 - 959 55 99



## ALLERERLEI FILETTÖPFE

Ofenfertig für Sie vorbereitet, kalt & ohne Beilagen

Hähnchenbrust in Limonensoße .....	pro Person 20,- €
Toskana Pfanne (Hähnchen) .....	pro Person 20,- €
Schweinefilet in Pfefferrahm .....	pro Person 20,- €
Rinderfiletspitzen mit Rose-Champignons .....	pro Person 30,- €
Gemüsecurry (vegan, mit frischem Gemüse und Kokosmilch) .....	pro Person 18,- €

## BRATEN & CO.

ab 5 Personen, alle Braten im Stück, kalt und ohne Beilagen

Burgunder Braten .....	pro Person 15,- €
Krustenbraten .....	pro Person 15,- €

## KLASSISCHE BRATEN

ab 5 Personen – kalt zum Erwärmen, ohne Beilagen,  
jeweils geschnitten im Sud und Soße extra!

Rinderbraten .....	pro Person 22,- €
Kalbsbraten.....	pro Person 28,- €

## ROULADEN (kalt)

Rinderrouladen 2 Stück in Soße, ca. 180–200 g Frischgewicht/St. ....	pro Person 21,- €
--	-------------------

## BEILAGEN (dazu kombinierbar)

Kartoffel-Auflauf veggie, 400 g: 8,- €	<b>Rotkohl</b> 1 kg: 9,50 €
Kartoffel-Gemüse-Auflauf veggie, 400 g: 8,50 €	<b>Heisses Kraut</b> , 1 kg: 9,50 €
	<b>Bratensoße</b> vom Schwein, 1 l: 6,- € (Empfehlung: 0,3–0,5 l p.P.)

## ENTE & GANS

(abgebraten)

Halbe Ente mit Soße und Rotkohl .....	29,50 €
4 kg* Ente mit Soße.....	115,- €
4 kg* Ente mit Soße und Rotkohl.....	130,- €
4,5 kg* Gans mit Soße .....	175,- €
4,5 kg* Gans mit Soße und Rotkohl .....	190,- €

## PUTE

(abgebraten)

Pute.....	pro Kilo 25,- €
Putenoberkeule .....	pro Kilo 17,- €
Geflügelsoße .....	pro Liter 8,- €

## ENTENTEILE

(abgebraten)

Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße.....	16,- €
Entenkeule (ca. 300 g*) mit Soße und Rotkohl.....	19,50 €
Entenbrustfilet in Soße (ca. 600 g*, für 2–3 Personen).....	45,- €

## GÄNSETEILE

(abgebraten)

Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße .....	31,- €
Gänsekeule (ca. 500 g*) mit Soße und Rotkohl .....	36,- €
Gänsebrust (ca. 1.000 g*) mit Soße .....	58,- €
Gänsebrust (ca. 1.000 g*) mit Soße und Rotkohl .....	65,- €

## DESSERT

(Nachtisch im Becher, min. 2 Stück pro Sorte)

Mousse au Chocolat .....	Stück 7,50 €
Panna Cotta mit Maracujasoße .....	Stück 7,50 €
1001 Nacht mit Granatapfelstückchen und karamellisierten Walnüssen .....	Stück 7,50 €

\* Frischgewicht