



Weihnachten und Silvester im Alstertal

Gans und Ente

Heilig Abend 24.12.23

Nur für Hausgäste Beginn 18:30 Uhr

Begrüßung
Prosecco - Bratapfel

Duett von Kürbis und Marone

* * *

Brust und Keule von der heimischen Gans
mit Apfel-Rotkohl, Rosenkohl,
Klößen und Petersilienkartoffeln

* * *

Pflaumen - Zimtgrütze
mit heißer Vanillesoße

54,00 EUR pro Person



Festtagsmenü am 25.12. und 26.12.23

Beginn 12:30 Uhr

Begrüßung
Prosecco - Bratapfel

Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Scampi Spieß

* * *

Schwarze Gnocchi auf Safran - Schaum
mit gebratenem Lachs

* * *

Brust und Keule von der Bauerngans
mit Gewürzrotkohl, Rosenkohl,
Semmelknödel und Maronen - Chutney

* * *

Zwetschgenröster
mit Cappuccino - Törtchen und Haselnusseis

3-Gänge-Menü 54,00 EUR p.P.

4-Gänge-Menü 62,00 EUR p.P.

Festliches Buffet am 25.12. und 26.12.23

Beginn 18:30 Uhr

Begrüßung
Prosecco-Bratapfel

Serviert:
Cappuccino vom Hokkaidokürbis
mit Scampi Spieß

* * *

Winterliche Gemüse - Antipasti
Geräucherte Entenbrust
auf Dreierlei von Linsen

* * *

Variationen von Räucherfisch
mit Dill - Senf - Soße und Pfefferschmand

Keule von der heimischen Gans
mit Gewürzrotkohl, Rosenkohl,
Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

Filet vom Kabeljau
an Curry - Wirsing und Jasminreis
Schwarze Gnocchi mit geröstetem Kürbis

* * *

Pflaumen - Zimtgrütze
mit heißer Vanillesoße

Spekulatius - Tiramisu

64,00 EUR pro Person

Happy New Year 2024

Beginn 18:00 Uhr

Begrüßung
Glas Champagner

Gruß aus der Küche

* * *

Lauwarme Lachs - Scampi - Roulade auf
Kürbisgemüse u. Hummersoße

* * *

Getrüffeltes Selleriesamtsüppchen
Mit geröstetem Parmaschinken

* * *

Rendezvous vom Rinderfilet und Garnele
im grünen Bohnenbett mit geflammtem
Kartoffelstampf

und feuriger Peperoni - Soße

* * *

Mousse von gebrannten Mandeln
mit Fliederbeersorbet

99,00 EUR pro Person

