



Weihnachts-Menü

Vorspeise

*Traditionelle Pfeffer-Feigencreme Suppe
in der Terrine serviert*

Hauptgang

*Medaillons vom Schweinefilet mit Pfirsichspalten,
grünem Pfeffer in Rahmsauce,
Salat der Saison und Salzkartoffeln 41,80€*

*Rib-Eye-Steak mit Kräuterbutter, frischen
Champignons, Spitzkohl und Kroketten 46,80€*

*Veganes "Hühnergeschnetzeltes" mit Limon, Kräutern,
Sauce Café de Paris und Reis 34,80€*

*Appelbecker Hirschkalbsbraten in feiner
Wacholderrahmsauce, Preiselbeeraprikose, Honigbanane,
Apfelrotkohl und Kroketten 45,80 €*





*Saftiger Gänsebraten,
gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Apfelrotkohl, Preiselbeeraprikose
und Kartoffeln 49,80€*

*Edles "Appelbecker" Hirschragout
mit Champignons, Apfelrotkohl, Preiselbeeraprikose und
Dampfkartoffeln 38,80€*

*Zanderfilet gebraten,
Kräuterbutter, Salat der Saison und Salzkartoffeln 46,80€*

*Appelbecker Silberkarpfen blau
mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und frischen
Kartoffeln (zweimal gereicht) 45,80€*

*Für unsere Jüngsten: paniertes Susländer Schnitzel
mit buntem Salat und Pommes 15,80€*

Dessert

*Haselnußeis mit einem Herz Schokolade,
karamellisierten Nüssen und Baiserstückchen*

