

Weihnachtsmenü 2025

Unsere Weinempfehlung

Rot: Primitivo di Manduria – erstklassig zur Weihnachtszeit 8,80

Weiß: Riesling Weingut Kühling-Gillot – VDP. Gutswein – milde säure 7,40

Aperitif: Déjà-vu – Grapefruit und Tonic, Rosmarinzweig,

Weihnachtsgewürze 7,90

Vorspeisen

Fischerhuder Festtagssuppe

oder

Steinpilzcremesuppe aufgegossen mit Champagner, Cracker vom Grana-Padano

oder

Hausgeräucherter Heilbutt, Beurre blanc, Polenta-Creme (warm serviert)

Hauptspeisen

Hausgemachte Rinderroulade

mit Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 52

oder

Gebratener Hirschrücken (ca. 220 g) mit Preiselbeeren-Stampf,

geschmorte-Mini-Möhren und Wild-Jus 59

oder

½ Barbarie-Ente aus dem Ofen
mit Orangensauce, gefüllter Birne, Kartoffelklößen
und hausgemachtem Rotkohl 59

oder

½ Gans für 2 Personen
mit Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen (Beilagen Satt) pro Person 62

oder

Ragout aus der Rehkeule mit hausgemachten Spätzlen und Rotkohl, Preiselbeeren-Birne 55

oder

geschmorte Short-Ribs vom Smoker, Zwiebelpüree, glacierte Mini-Möhren, Portwein-Jus 58

oder

Gebratene Seezungen-Filets mit Morchel-Risotto und Ragout vom grünen Spargel,
glasiert mit Beurre blanc 58

Vegetarisch

Geschmorte Rotkohl-Roulade gefüllt mit Pilz und Rosenkohlfarce an Morchel-Risotto 39

Handgemachte Rote Beete Gnocchi gefüllt mit einer Pinienkernen-Creme,
leichter Gorgonzola-Sauce 44

Für die Kinder

Hausgemachte Lasagne-Bolognese 27

oder

Hähnchenschnitzel mit Steakhouse-Pommes 27

Desserts

Katayef – Arabisch gebratene, gefüllte „Crêpes“ mit Kokos und gemahlenen Mandeln dazu
Vanille-Eis

oder

Kleines Backwerk aus der Patisserie, mit Apfel-Rosinen-Ragout, Spekulatius-Creme und
gebrannten Pistazien

und für die Kinder Eis

Alle Preise beinhalten Vorspeise und Dessert!

Ein Frohes und besinnliches Fest wünscht Ihnen das

Berkelmann Team