

## *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***