Weihnachtsmenü 2026

Festliche Genussmomente im Haus Berkelmann

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein *– Primitivo di Manduria*
Ein vollmundiger, samtiger Rotwein – ein wunderbarer Begleiter zur festlichen Weihnachtsküche.
8,80

Weißwein *– Riesling vom Weingut Kühling-Gillot | VDP.Gutswein*
Ein eleganter Riesling mit feiner Frucht und angenehm milder Säure.
7,40

Winterlicher Aperitif – Frangelico-Rosato-Spritz
Ein festlicher Aperitif mit feinen Haselnussnoten und getrockneter Orange.
8,90

Vorspeisen

Fischerhuder Festtagssuppe
Unsere traditionelle Festtagssuppe nach Art des Hauses.

oder

Feines Maronenschaumsüppchen
Mit Portwein-Sauerrahm und frischer Shiso-Kresse.

oder

Dreierlei vom Räucherfisch
Hausgeräucherter Aal, Forelle und Lachs auf herzhaftem Pumpernickel, begleitet von Keta-Kaviar und frischem Nüsslisalat.

Festliche Hauptgerichte

Hausgemachte Rinderroulade

Klassisch geschmort, mit kräftiger Rotweinsauce, hausgemachtem Rotkohl und cremigem Kartoffelpüree.

56

oder

Rosa gebratenes Hirschkarree

Zartes Hirschkarree an einer Blaubeer-Portwein-Jus, dazu feines Kartoffel-Haselnuss-Püree und wilder Brokkoli.

65

oder

½ Barbarie-Ente aus dem Ofen

Knusprig gebratene Barbarie-Ente mit fruchtiger Orangensauce, gefüllter Birne, traditionellen Kartoffelklößen und hausgemachtem Rotkohl.

59

oder

½ Gans für zwei Personen

Ofenfrische Gans mit Bratapfel, hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl und wahlweise Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen. Die Beilagen servieren wir Ihnen nach.

65 pro Person

oder

Zarter Braten aus der Rehkeule

Schonend geschmorte Rehkeule mit hausgemachten Serviettenknödeln, Speck-Rosenkohl

und einer Preiselbeerbirne.

56

oder

Geschmorte Ibérico-Bäckchen

Ibérico-Bäckchen an winterlichem Schmorgemüse, begleitet von hausgemachten Spätzle und einer Lebkuchen-Jus.

58

oder

Sous-vide-gegartes Seeteufelmedaillon

Schonend gegart mit frischen Gartenkräutern und feinem Olivenöl, serviert auf cremigem Champagner-Limetten-Risotto mit grünem Spargel.

59

Vegetarische Festtagsküche

Hausgemachte Frühlingsrollen

gefüllt mit einer aromatischen Gemüse-Duxelles, dazu cremiges Champagner-Risotto.

44

oder

Handgemachte Steinpilz-Panzerotti,

Pastataschen mit Steinpilzfüllung in Parmesancreme, begleitet von geschmorten Rosmarintomaten und Portwein-Birnen

46

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau

Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree

27

oder

Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein

Goldbraun gebacken, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu knusprige Steakhouse-Pommes.

27

Süßer Weihnachtsausklang

Katayef – eine orientalische Köstlichkeit

Goldbraun gebackene, gefüllte Crêpes mit Kokos und gemahlenen Mandeln, serviert mit feinem Vanilleeis.

oder

Hausgemachte Apfelstrudel-Ravioli

Feine, süß gefüllte Ravioli nach Art eines klassischen Apfelstrudels, begleitet von warmer Amaretto-Vanillesauce.

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachter Schokoladenpudding

Mit feiner Vanillesauce und knusperperlen.

Alle Menüpreise verstehen sich inklusive einer Vorspeise und eines Desserts.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest, genussvolle Stunden und eine wundervolle gemeinsame Zeit.

Ihr Team vom Haus Berkelmann