

Dessertbuffet

Marillen-Quarkknödel mit Vanillesauce

Grütze von roten Beeren

Weißes Schokoladen- Thymian- Mousse

Creme Brulée

Eisauswahl, Obst

Dessertwein „Heaven on Earth“

Traube Muskat, Südafrika

5cl 5,90 €

Digestif Empfehlung

Grappa di Chardonnay

2cl 3,90 €

Nordic Brände

Williams Birne, Herbstprinz Apfel

2cl 3,90 €

Haselnuss

2cl 4,90 €

Schnuckenblut

2cl 2,90 €

Aperitif Empfehlung

Moritz, Prosecco

0,1l 4,90 €

Appléritif alkoholfrei

0,1l 4,90 €

Martini dry

5cl 4,50 €

Sherry dry oder creme

5cl 3,90 €

Apfelpunsch alkoholfrei

0,2l 4,00€

Unsere Menüauswahl

4 - Gang - Menü 49,90€

inkl. Vorspeisen- und Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang

als 3 - Gang - Menü mit Suppe 39,90 €

als 3 - Gang - Menü mit Vorspeise 43,50 €

nur der Hauptgang 32,00 €



Vorspeisenbuffet

Anti Pasti,
verschiedene Gemüse, Tomaten und Burrata

„Neptuns Bestes“
Lachs Bellevue, Rauchfischauswahl
Lachsroulade mit Spinat

Bunte Blattsalate
Linsensalat mit Heidschnuckenschinken, Kichererbsensalat
Cous Cous mit Oliven, Ceaser´s Salat, Krabbencocktail
und Heringssalat

Roastbeef vom „Wilseder Rotem Rind“ mit Remoulade
und grüner Sauce

Suppen

(werden serviert)

Maronensüppchen
mit getrockneten Aprikosen

Festtagssuppe
mit Fleischklößchen, Gemüse und Eistich

Hauptgänge (werden serviert)

Deutscher Gänsebraten
mit Rotkohl Kartoffelkloß und Orangensauce

Filet vom Ibericoschwein
auf Wirsingpraline gegrillten Austernseitling
und Pommes Macaire

Rosa gebratener Heidschnuckenrücken
unter der Kräuterkruste, Pastinaken- Kartoffelpüree,
Preiselbeersauce und Bohnen Bündchen

Wildragout
mit Steinpilzen, Wirsingpraline
und Buchweizenschupfnudeln

Rinderfilet „Strindberg“
mit Grilltomate, Gnocci´s in Kräuterrahm
und Rotweinsauce

Kabeljaufilet
unter der Kräuterkruste, an Kürbisragout
mit gebackener Polenta

Vegan
"Humus" Kichererbsenmousse
mit gegrillter Aubergine, gerösteten Kernen
und Paprikamojo

Vegetarisch
3erlei gefüllte Champignons
auf Kürbisragout mit gebackener Polenta

