



LANDGASTHOF



Weihnachtsspezial



Vorspeisen

Cremesuppe von Topinambur_{F,H} **6,90 EUR**
mit Wildklößchen_{A,C} und gebackenem Wurzelgemüse

Variation von der Gans **12,80 EUR**
Carpaccio, Sülze₂ und Praline an Preiselbeerschmand

Hauptgänge

Geschmorte Brust von der Gans **24,50 EUR**
mit Backpflaumensauce₂, Speckrosenkohl_{2,F} und Serviettenknödel_{A,H,C}

Halbe Ente, gefüllt mit Backobst, Äpfeln und Zwiebeln **24,50 EUR**
an klassischem Rotkohl und Kartoffelklößen_{A,F}

Ragout vom Süderholzer Rind ₅ **19,90 EUR**
begleitet von gebackenem Rotkohl_{A,C} an Himmel und Erde_{H,F}

Seelachs-Wirsingroulade auf Weißwein-Schrimpssauce **19,80 EUR**
an getrüffeltem Sellerie-Kartoffelstampf_{H,F}

Dessert

Gebackene Apfelringe an Zimtpflaumenparfait **5,90 EUR**
mit Honig-Nusskuchen

