



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

