



# Abendkarte 1. Weihnachtstag 2024



*„Stenumer Hochzeitssuppe“*

*mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel*

*-oder-*

*feurige Kürbiscremesuppe (vegan) mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen*

*\* \* \**

***ofenfrische Barbarie-Ente***

***46,50 Euro***

*an Orangen-Cassis-Sauce, Rotkohl, gefülltem Bratapfel mit Marzipan und Rosine, und Kartoffelklößen*

***Roastbeef vom Angus-Rind***

***49,90 Euro***

*an Pfefferrahmsauce, hausgemachten Bohnenbündchen, Kartoffelkroketten, Kräuterbutter und kleinem Salat*

***Rinderroulade***

***46,50 Euro***

*mit Speck-Zwiebelfüllung, an herzhafter Thymianjus, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln*

***geschmortes Wildragout***

***45,90 Euro***

*mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln, an Preiselbeersauce, serviert mit Kräuterschmand, dazu Apfelrotkohl und in Butter geschwenkte Butterspätzle*

***gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste***

***46,30 Euro***

*auf geschmortem Wirsinggemüse in Rahm, serviert mit geschwenkten Tagliatelle*

***Kikok-Hähnchenbrustfilet***

***44,50 Euro***

*gefüllt mit Zitronen-Ingwerfarce, auf Kräuter-Gemüse-Sticks, serviert mit Weißwein-Buttersauce und Macairekartoffeln*

***3 Schweinerücken-Röllchen***

***42,90 Euro***

*gefüllt mit Feta an Spinat-Risotto, serviert mit gebratenen Pilzen in leichter Rahmsauce*

***vegan gefüllte Paprikaschiffchen***

***40,60 Euro***

*mit Sojagehacktem und Pilzen, überbacken mit veganem Käse, auf geschwenkten Kürbisspalten, serviert mit Kräuterreis*

***vegane Roulade mit Gewürzgurken und Zwiebelwürfeln gefüllt***

***39,90 Euro***

*dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

***Kinderteller***

***17,80 Euro***

*kleines Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Wurzel-Gemüse und Pommes frites, mit Kinderdessert*

*\* \* \**

***hausgemachte Lebkuchen-Mousse an Bratapfelkompott,  
garniert mit Schokogitter und frischen Früchten***

***Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten!***

