



Gutshof
Rethmar



4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

25. UND 26.12., AB 14.00 UHR

Pastinackensüppchen mit Walnüssen

Gravedlachs an winterlichen Blattsalaten,
mit Dill-Senf-Dressing

Roasted Beef

von der Semmerolle an Rotwein-Preisebeersöße,
serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Semmelklößen

oder

Maronen-Nussbraten an Pilzrahmsoße,
an geschmortem Rosenkohl und Kartoffelgratin (vegan)

oder

Im Ofen gegarte Gänsekeule an Orangensoße,
serviert mit hausgemachten Rotkohl, Romanesco und
Kartoffelklößen (hier alternativ Entenkeule)

oder

Gegrilltes Lachsfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing,
mit einem Wildreis-Langkorn-Mix

Dessertvariation aus Crème Brûlée,
Lebkuchenmousse und lauwarmen Bratapfelkompott,
garniert mit frischen Früchten

48,50 € p.P.

Reservierung erbeten

