



WEIHNACHTSMENÜ

25. Dezember | ab 14:30 Uhr | inklusive Begrüßungsgetränk

VORSPEISEN

- Kräuterrahmsüppchen mit gegrillter Garnele
- Consommé vom Rind und von Pilzen mit Steinpilz-Ravioli



ZWISCHENGANG

- Carpaccio von Roter Bete und gegrilltem Saibling, verfeinert mit Perlen vom Sesamöl

HAUPTGANG

- Im Ofen gegarte Gänsekeule an Orangensoße, dazu Rosenkohl, hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße
- Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm, serviert mit Mandelrosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln
- Lachsforellenfilet, im Ofen gegrillt, auf Lebkuchen-Krustentier-Soße mit geschmolzenen Kirschtomaten und frischen Bandnudeln
- Rinderfilet, gegrillt mit frischem Rosmarin und Thymian, auf weihnachtlichem Zwiebelkonfit, dazu Grillgemüse und Kartoffelgratin
- Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
- Weihnachtliches Thai-Curry mit feinem Basmati-Duftreis, garniert mit Chips von der Trüffelkartoffel



DESSERT

- Cheesecake-Creme auf Mango-Aprikosen-Kompott, garniert mit frischen Früchten

59,50 € p.P. Kinder (3 bis 12 Jahre) 36 €

Karten vorab unter www.gutshof-rethmar.de
oder bei unserem Service erhältlich.

