



Gutshof  
Rethmar



# 4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

25. UND 26.12., AB 14.00 UHR

**Möhren-Sellerie-Creme Süsschen mit Blätterteigranten**

**Terrine vom Lachs mit frischem Schnittlauch**  
an einem Cranberry-Dip mit frischem Pflücksalat

**Braten aus der Hirschkeule**  
an Wacholder Rosmarin-Rahm, mit Cranberry-Mandel  
Rosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

oder

**Filet vom gebratenem Wildlachs**  
auf gestopftem Wirsinggemüse, nappiert mit  
Lebkuchen-Hummer-Sauce an frischen Bandnudeln

oder

**Im Ofen gegarte Gänsekeule an Orangensoße,**  
serviert mit hausgemachten Rotkohl und  
Herzoginkartoffeln, an Thymian-Cassis-Jus

oder

**Roastbeef an weihnachtlichem Zwiebelkonfit**  
mit Printensauce, Grillgemüse und Kartoffelgratin

oder

**Veganes Geschnetzeltes**  
an leichter Weißwein-Rahmsauce, getoppt mit  
gebratenen Waldpilzen an Basmati-Duftreis

**Pistazienparfait mit Orangengranit**  
auf Lebkuchen Vanille-Schaum

**52,50 € p.P.**

Menü auch komplett vegan möglich, Ticketerwerb vorab unter  
[www.gutshof-winterzeit.de](http://www.gutshof-winterzeit.de) oder bei unserem Servicepersonal

