



## Ihre Weihnachtsfeier 2018

Auch in diesem Jahr laden wir Sie wieder dazu ein, Weihnachtsfeiern in einem schönen stilvollen Rahmen zu verbringen – ganz gleich ob Sie zum Jahresabschluss mit Ihren Arbeitskollegen eine Firmenfeier begehen oder aber im familiären Rahmen feiern wollen. Genießen Sie bei uns sowohl die vorweihnachtliche Adventszeit als auch die Weihnachtsfeiertage selber.

Für Ihre Weihnachts- und Firmenfeiern stehen Ihnen in unserer Mühle insgesamt 3 Räumlichkeiten mit Kapazitäten für bis zu 50 Personen bereit.

Ein Tisch im Restaurant für den kleinen Kreis bis 6 Personen



Eine Tafel in unserem Kaminzimmer bis 14 Personen



oder in unserem Mehlabrackraum bis 50 Personen



Freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete Weihnachtsmenüs und Weihnachtsbuffets – unsere kulinarischen Höhepunkte zum Jahresende finden Sie auf unserer Homepage, oder sprechen Sie uns jederzeit an und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!

z.B. Ein 3 – Gang – Weihnachtsmenü inklusive Getränke ab 59,00 EUR p.P.

Wir freuen uns auf Sie!

Auf den Folgeseiten  
geht's zu den Vorschlägen





## IHRE WEIHNACHSFEIER

ANGEBOT AB 10 PERSONEN

### WEIHNACHSMENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE

3-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 59,00 € /// BIS 4 STD Á 64,00 € /// BIS 5 STD Á 69,00 € /// ETC

4-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 67,00 € /// BIS 4 STD Á 72,00 € /// BIS 5 STD Á 77,00 € /// ETC

OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 37,00 EUR

### 3 – GANG – MENÜ ZUR VORAUSWAHL

*Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen. Sollte einer Ihrer Gäste keinen Fisch od. Fleisch mögen, bieten wir selbstverständlich vor Ort eine Alternative auch vegetarisch an.*

#### VORSPEISEN

Saisonale Salatauswahl und Wildkräuter mit karamellisierten Nüssen und Roter Beete

Kürbis – Ingwer Süppchen

Karotten – Kokos Süppchen

Schaumsüppchen von Topinambur

#### HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispoulardenbrust mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Curry Schaum und Navetten

Gebratenes Kabeljaufilet an Rote Beete, geraspeltm Blumenkohl und Graupen Risotto

Langsam gegarte Lammkeule mit Gewürz – Bulgur und Wintergemüse

Konfierte Entenkeule mit Rotkohl, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, dazu Knödel & Kartoffeln

Schweinelendchen mit Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Gemüse und Estragon Jus

#### DESSERT

Zweierlei hausgemachte Sorbets

Crème Brûlée mit Nougat Eis

Mousse au Chocolat

Altländer Beeren Ragout mit Vanille Eis

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Altländer Diekpedder (mit & ohne Alkohol als Aperitif)

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2016 Rioja Azabache, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier

Wasser, Säfte, Limonaden

Kaffeegetränke

---

**Inklusive:** „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.  
Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.

Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---

## WEITERE MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER / DEZEMBER 3 GÄNGE AB 39,00 EUR | 4 GÄNGE AB 48,00 EUR

*Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen. Sollte einer Ihrer Gäste keinen Fisch od. Fleisch mögen, bieten wir selbstverständlich vor Ort eine Alternative auch vegetarisch an.*

### VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Eingelegte Pfefferfeigen mit Damwild Schinken und Winter Portulak

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 3,-

Geräucherte Entenbrust mit Panch Phoron auf einem Rosenkohl-Mandel Salat & Preiselbeer Vinaigrette

Feldsalat mit marinierten Austernpilzen und Kürbiskernen

Gebackener Crottin vom *Ziegenhof Bachenbruch* mit roh mariniertem Gemüse & Wiesenkräutern

Tranchen von der Eismeerforelle mit Avocado, Meerrettich-Biskuit Roulade und Kakao Knusper

Salat von Rosenkohl und orientalischen Früchten mit Ziegenmilch Mousse

Gebratene Jacobsmuscheln auf einem Blumenkohl-Vanille Mus und Krustentier Nage + 3,-

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Maronen-Ingwer Süppchen mit gebratenem Entenspieß und Trüffel Schaum

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet auf karamellisierter Schwarzwurzel und Rote Beete-Lakritz Mousseline

Pochiertes Kabeljaufilet mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Safran Reduktion und Navetten

Filet vom Fjord Lachs auf einem Gemüse – Kartoffel Ragout und Dijon Senf Sauce

Filet vom Skrei auf mediterranem Ofengemüse, dazu Kartoffel Gratin

Filet vom Seeteufel auf Kalbskopf Tranchen, Kapern Tempura und Jus von gekochten Morcheln + 5,-

Geschmorte Kalbswangen an Pastinaken Konfit, Buchen Pilze und Dörrobst + 3,-

In Heu gegarte Hirschkeule an Petersilienwurzel Creme, kandierten Maronen und Quitten Strudel

Langsam gegarte Vierländer Entenkeule mit Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelknödel

Rehrücken an Topinambur Creme, Waldpilzen, Sellerie-Rotkraut Röllchen und Haselnuss Schaum + 8,-

Hirschrücken an Topinambur Creme, Waldpilzen, Sellerie-Rotkraut Röllchen und Haselnuss Schaum + 8,-

Flap Steak vom Angus Prime Beef mit historischem Gemüse und Kartoffel – Kräuter – Stampf + 3,-

Gebratenes Angus Roastbeef mit saisonalem Gemüse und Kartoffel – Kräuter – Stampf

Filet vom Angus Prime Beef mit Kartoffel Gratin und saisonalem Gemüse + 8,-

### DESSERT

Bratapfel mit Marzipan Eis und eingelegten Rosinen

Tarte von kandierten Pecan Nüssen mit Glühwein Sorbet und Glühweinschaum + 2,-

Chocolat Malheur mit Mascarpone Eis und Rotwein Reduktion

Sorbet von Dörr Aprikosen mit Vanille-Knusper und karamellisierten Pistazien

---

**Inklusive:** „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.  
Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.  
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---



## GRÜNKOHLESSEN FÜR 19,50 EUR PRO PERSON

Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler Rücken & Salzkartoffeln

Pinkelwurst auf Anfrage

**IN EINER PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE**

BIS 3 STD Á 41,00 EUR /// BIS 4 STD Á 46,00 EUR /// BIS 5 STD Á 51,00 EUR

**AUF WUNSCH IM MENÜ MIT VORSPEISE & DESSERT**

für 7,50 EUR Aufschlag pro Person

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

**GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE** (unbegrenzte Menge)

Altländer Diekpedder (Aperitif)

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2016 Rioja Azabache, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass

Wasser, Säfte, Limonaden

Kaffeegetränke

---



## ENTE & GANS

mit Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Maronen, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

½ Vierländer Ente für 27,90 € pro Person

Ganze Vierländer Gans für 220,00 € bis 6 Personen

**AUF WUNSCH IM MENÜ MIT VORSPEISE & DESSERT**

für 7,50 EUR Aufschlag pro Person

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

**GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE** (unbegrenzte Menge)

bis 3 Stunden á 24,00 €/ bis 4 Stunden á 29,00 €/ bis 5 Stunden á 34,00 €/ etc

Altländer Diekpedder (Aperitif)

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2016 Rioja Azabache, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, Wasser, Säfte, Limonaden

Kaffeegetränke

---



## IHRE WEIHNACHSFEIER

BÜFFET ANGEBOT AB 25 PERSONEN

### WEIHNACHSBÜFFET I ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE BIS 3 STD Á 74,00 EUR /// BIS 4 STD Á 79,00 EUR /// BIS 5 STD Á 84,00 EUR

Gänse Rilette mit Rote Beete Salat, gerösteten Nüssen und Zimt vinaigrette

Hausgebeizter Lachs mit Blumenkohl Relish und Lachs Kaviar

Kürbis – Ingwersüppchen

Konfierte Entenkeulen mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

Kabeljaufilet auf Schwarzwurzel Ragout mit Basmatireis

Waldpilz Lasagne

Bratpfel von Altländer Äpfeln

Valrhona Schokoladen – Mousse mit Cointreau Orangen

Crème Brûlée

Auswahl von Backenholzer Käse mit Aprikosensenf

#### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Altländer Diekpedder (mit & ohne Alkohol als Aperitif)

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau & 2016 Rioja *Azabache*, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffeegetränke

---

### WEIHNACHSBÜFFET II ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE BIS 3 STD Á 68,00 EUR /// BIS 4 STD Á 73,00 EUR /// BIS 5 STD Á 78,00 EUR

#### VORSPEISE SERVIERT

Maronen - Ingwer Suppe mit Trüffel Schaum

#### AUF DEM BÜFFET

Junge Wild- und Wiesenkräuter mit karamellisierten Nüssen und Balsamico Vinaigrette

Konfierte Entenkeule

Schwarzwurzel Ragout & Rotkohl

Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Kabeljaufilet auf mediterranem Ofengemüse

Frischkäse Ravioli mit Tomaten Sugo und Parmesan Splitter

Crème Brûlée

Mousse vom Bratpfel

Backensholzer Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette Auswahl

#### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Siehe Büffetpauschale I

---

**Inklusive:** „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.  
Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.  
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---

## FINGERFOODVORSCHLÄGE ZUM EMPFANG

Wildkräuter Salat mit gebeiztem Saibling	3,50 €
Büffelmozzarella mit eingelegten Honig – Aprikosen und Rucola	4,00 €
Kräuter Risotto mit Parmesan Splittern	3,00 €
Apfel – Kräuter – Gazpacho mit gebratener Garnele	3,50 €
Lauch – Speck – Törtchen mit Kräuterrahm	3,00 €
Hähnchen – Saté Spieße (2 Stück)	3,00 €

---

## GETRÄNKEPAUSCHALEN (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfr. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif), Hauswein (Weiß & Rot), Lübzer Pilsener, Weizen, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee- & Teegetränke

Mittags	bis 2 Stunden á 17,00 € / bis 3 Stunden á 21,00 € / bis 4 Stunden á 25,00 € / etc.
Abends	bis 3 Stunden á 24,00 € / bis 4 Stunden á 29,00 € / bis 5 Stunden á 33,00 € / etc.

---

## AUSZUG DER GETRÄNKEPREISE A LA CARTE

### WEIN 0,75L

2017 Riesling QbA, Winkeler Hasensprung, Rheingau	24,00 €
2017 Fleur de Artagnan Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich	19,00 €
2017 Gauls Eleven ( <i>Weißburgunder, Scheurebe &amp; Silvaner</i> ), Matthias Gaul, Pfalz	24,00 €
2016 Shiraz, MC Pherson, Australien	22,00 €
2016 Dornfelder, Matthias Gaul, Pfalz	23,00 €
2016 Rioja „Azabache“ Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien	24,00 €

### SONSTIGE GETRÄNKE

Sekt / Holunderblüte	0,1 l	4,80 €
alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco aus dem Alten Land	0,1 l	5,80 €
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger Ale) & sonstige Softs	20cl	2,80 €
Selters – Classic, Medium & Still	75cl	6,90 €
Lübzer Pilsener vom Fass	30cl	3,60 €
Erdinger Hefeweizen, Kristallweizen, Hefe alkoholfrei	50cl	5,50 €
Tasse Kaffee / Espresso		2,70 €
Cappuccino		3,20 €