

Weihnachtsmenü Vegi 2021

1. & 2. Weihnachtstag 12.00 – 14.30 und 18.00 – 20.30 Uhr (Küche)



Aperitif Empfehlung

„HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50

Champagner, *St. Germain*-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

Alkoholfreier „*Gin Tonic*“ á 6,50 | *Seedlip Spice* mit Zitronen Thymian & *Thomas Henry Tonic*

Alkoholfreier „*Ginger Grape*“ á 6,50 | Traubensaft mit Limejuice, Trauben & *Thomas Henry Ginger Ale*

Alkoholfreier **Apfel – Kirsch Secco** aus dem Alten Land á 5,80

Bete

Apfel ♦ Basilikum ♦ Crème Fraîche

15,90

Chicorée

Deichkäse ♦ Rosine ♦ Kresse

15,90

Lauch

Linsen ♦ Eigelb ♦ Pilz-Dashi

16,50

❧ ❧ ❧

Sellerie

Nüsse ♦ Trüffel ♦ Kerbel

24,90

❧ ❧ ❧

Kleine Käse Variation

Holunder Marmelade ♦ Schwarze Nuss vom Mühlendeich

10,80

Weißer Schokolade

Quitte ♦ Pistazie ♦ Grüner Tee

12,90

Bestellen Sie einzeln oder stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

3 Gang 45,00 | 4 Gang 55,00 | 5 Gang 65,00 | 5 Gang 75,00

(Letzter Gang – Käse oder Dessert)

FÜR DIE „KLEINEN“ (BIS 16 JAHRE)

Tagliatelle mit Tomaten Sauce <i>oder</i> Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,90
Hähnchen mit Gemüse und Nudeln <i>oder</i> Kartoffeln	12,90
Kleine Entenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln	14,90

Handgemachte Pralinen aus dem Pralinschrank 1,50 / Stück

(Nicht im Menü kombinierbar)

Auch zum Mitnehmen oder als Geschenk in 3er, 6er oder 9er Geschenkverpackungen