

# Weihnachtsmenü Vegi 2022

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

## Sellerie

Apfel ♦ Trüffel ♦ Senf

20,50

## Bete

Radicchio ♦ Blaubeere ♦ Kakao

18,50

## Chicorée

Datteln ♦ Bittersalat ♦ Deichkäse

18,90

☞ ☞ ☞

## Blumenkohl

Lauch ♦ Dörraprikose ♦ Pinienkerne

26,90

☞ ☞ ☞

## Kleine Käse Variation

Holunder Marmelade ♦ Schwarze Nuss vom Mühlendeich

11,50

## Kürbis

Kokos ♦ Koriander ♦ Ingwer

14,50

Bestellen Sie einzeln oder stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen

3 Gang 56,00 | 4 Gang 66,00 | 5 Gang 78,00 | 6 Gang 90,00

(Letzter Gang – Käse oder Dessert)

---

## FÜR DIE „KLEINEN“ (BIS 16 JAHRE)

Tagliatelle mit Tomaten Sauce oder Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5,40

Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln 14,90

Kleine Entenkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln 15,90

---

Handgemachte Pralinen aus dem Pralinenschrank 1,50 / Stück

(Nicht im Menü kombinierbar)

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