

Speisekarte

25. & 26.12.24



KA7 Tapas

Stellen sie sich aus 9 Tapas Ihre Favoriten zusammen. Dazu servieren wir bestes Brot von regionalen Bäckern.

3 Schälchen

6 Schälchen

9 Schälchen

Carpaccio

mit gehobeltem Parmesan

Harzer Roller

in Essig - Öl Marinade und Zwiebeln

Mozzarella

mit Tomaten und Basilikum - Pesto

Hausgemachter Frischkäse

mit frischen Kräutern, würzig - pikant

Ziegenkäse

mit braunem Zucker gratiniert

Champignons

gegrillt mit Kräutern verfeinert

Knochenschinken

vom Hausschlachter

Matjesfilet

mit roten Zwiebeln

Gebratene Datteln

im Speckmantel

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Sternchennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen

Tomatensuppe

mit frischen Kräutern und Sahnehaube

Feld und Wiege

Beilagensalat

Salat mit Ziegenkäse

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse Apfelscheiben, Vinaigrette und Brot

Hauptgerichte

Halbe Ente

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce

Hirschgulasch

in Waldpilzsauce, Preiselbeerbirne Rosenkohl und Kroketten

Gebratene Hähnchenbrust

an Currysauce mit Pilzen und Paprika dazu Reis und Salatteller

Gänsekeule

mit Rotkohl, Preiselbeerbirne Orangensauce und Kartoffelklößen

Schweineschnitzel "Jäger Art"

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Kroketten

Schweinefilet

in cremiger Preiselbeersauce, Kroketten und winterlichen Salaten

Gemüsecurry

in cremiger Sauce aus Kokosmilch Gemüse und Reis

Winter Kabeljau

an leichter Dijon - Senf - Sauce Buttermöhren und Bandnudeln

Dessert

Spekulatius - Tiramisu

mit Spekulatius und Mascarpone Creme

Heiße Zimtkirschen

mit Vanilleeis und Sahne

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne