

WEIHNACHTSMENÜS ZU DEN FEIERTAGEN AM 25. UND 26.12.2024

VORSPEISEN

Diese Vorspeisen können Sie gegen den jeweils angegebenen Aufpreis zu Ihrem Menü dazu wählen.

Carpaccio vom Holsteiner
Färsenrinderfilet mit Deichkäse,
Avocado und Salat

18,50 €

Geräuchertes Lachsforellenfilet auf
lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
mit Meerrettich und Salat

14,80 €

Hausgemachte gebackene
Kräuter-Falafel mit geschmorter
Paprika und Granatapfel

9,50 €

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

Bei den Preisen handelt es sich um den Menüpreis pro Person, welcher die Suppe, den Hauptgang Ihrer Wahl und das Dessert beinhaltet.

Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Jakobsmuschel



Zweierlei vom Gänsebraten vom Schönmoorer Hof
mit Bratapfel, hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

68,00 €

oder

Zweierlei vom Hirsch aus den Kieler Stadforsten (Braten und rosa gebratener Rücken)
mit Winterpilzen, Rosenkohl und Kartoffeltalern

56,00 €

oder

Auf der Haut gebratenes Heilbuttfilet auf Schwarzwurzeln à la Crème,
knusprigen Karotten und Kartoffeltalern

52,00 €

oder

In Merlot geschmorte Ochsenbacke auf samtigem Petersilienwurzelpüree,
mit Mandelbroccoli, Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten

50,00 €



Weihnachtliche Variation aus der Fischers Fritz Patisserie:
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, karamellierte Birnentarte,
warmes Kirsch-Schokoladenküchlein und Waldbeerensorbet

UNSER VEGETARISCHES WEIHNACHTSMENÜ

Petersilienwurzelsuppe mit Spekulatiuscroûtons



Semmelklöße aus der Brez'n mit Pilzen, Kräutersoße, jungem Gemüse und Pasta



Weihnachtliche Variation aus der Fischers Fritz Patisserie

42,00 €