



Külinarische Festtage:

11.11.2019

Sankt Martinstag

Pünktlich zum Sankt Martinstag kommen bei uns die ersten deutschen Gänse aus dem Ofenrohr.

01.12.2019 & 15.12.2019

Adventsbrunch

10:00 Uhr bis 14:00 Uhr, 37,50,- pro Person

Frühstücken und brunchen Sie mit Blick auf den Innenhafen in unserem festlich dekorierten Veranstaltungsraum.

25.12.2019 & 26.12.2019

Festtags- und Gänsemenü

3-Gang-Menü ab 52,50,- & 4-Gang-Menü ab 70,-

Ob romantisch zu zweit oder mit der Familie: Wählen Sie zwischen einem 3-Gang-Menü oder einem 4-Gang-Menü (s. Rückseite).

An diesen beiden Abenden können sie ausschließlich zwischen unseren Festtagsmenüs wählen (kein à la carte).

25.12.2019 & 26.12.2019

Weihnachtsbuffet

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr, 45,- pro Person

Für weitere Informationen bezüglich der Speisen und Getränke sprechen Sie uns gerne an.



Festtagsmenü

Gebeizte Fjordforelle
Gerösteter Schwarzwurzelsalat | Karottensud | Misocreame

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
Gebratene Wachtelbrust

Winterkabeljau
Miesmuscheln | Krustentierschaum | Nashibirne | Fenchel
oder

Rosa gebratenes Rinderfilet
Sauce Riche | Wirsing | Schnittlauch-Trüffelpüree

Pistazienmousse
Kumquat | Zimt Espuma | Gewürzorangensorbet

3-Gang Menü
mit Kabeljau
€ 56,00
pro Person

3-Gang Menü
mit Rinderfilet
€ 60,00
pro Person

4-Gang Menü
€ 70,00
pro Person

Gänsemenü

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
Gebratene Wachtelbrust

Ofenfrischer Gänsebraten von der Oldenburger Gans
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklößen | Bratapfel

Große Kugel Vanilleeis mit belgischer
Callebaut Schokoladensauce

3-Gang Menü
€ 52,50
pro Person

3-Gang Menü
mit Weinbegleitung
€ 69,00
pro Person