



FROHE WEIHNACHTEN

MENÜ FÜR 25. UND 26. DEZEMBER 2025

GEÖFFNET VON

11:30H BIS 14:30H

15:00H BIS 18:00H

18:30H BIS 22:30H

SUPPE • SOUP

VEGANE SÜßKARTOFFELSUPPE // KOKOSMILCH // HASELNUSS // ZIMTCROÛTONS

VEGAN SWEET POTATO SOUP // COCONUT MILK // HAZELNUT // CINNAMON CROÛTONS

VORSPEISEN • STARTERS

ZIEGENKÄSE // BLUTORANGENPÜREE // ZIMT // WALNÜSSE // ROTE BETE CARPACCIO

GOAT CHEESE // BLOOD ORANGE PURÉE // WALNUTS // BEETROOT CARPACCIO

ODER • OR

KABELJAUFILLET // BEURRE BLANC // SPITZKOHLSALAT

COD FISH FILET // BEURRE BLANC // POINTED CABBAGE

HAUPTSPEISEN • MAIN COURSES

OLDENBURGER ENTENBRUST // QUITTEN-CIDRE-SAUCE //

MANGOLD RISOTTO // PINIENKERNE//

DUCK BREAST // QUINCE-CIDRE-SAUCE // CHARD RISOTTO // PINENUTS

ODER • OR

TRANCHEN VOM ROASTBEEF // ROTWEIN-SCHALOTTEN-JUS //

KAROTTEN // KARTOFFELGRATIN //

ROASTBEEF // PORT WINE- SHALLOTS-JUS // CARROTS // POTATO GRATIN

ODER • OR

STEINBUTT FILET // MANDELKRUSTE // ROSENKOHL // KÜRBISSTAMPF

TURBOT FILLET // ALMOND // SPROUTS // PUMPKIN MASH

NACHSPEISE • DESSERT

ZIMTEIS // BRATAPFEL MASCARPONECREME // SCHOKOLADEN-BROWNIE

CINNAMON ICE CREAM // BAKED APPLE MASCARPONE CREME // CHOCOLATE -BROWNIE



3-GANG - MENÜ (MIT SUPPE) 3-COURSE MENU (WITH SOUP)

€ 68,- (INKL. 19% MWST.)

3-GANG – MENÜ (MIT VORSPEISE) 3-COURSE MENU (WITH STARTER)

€ 76,- (INKL. 19% MWST.)

4-GANG – MENÜ 4-COURSE MENU

€ 86,- (INKL. 19% MWST.)



FROHE WEIHNACHTEN

VEGETARISCHES MENÜ FÜR 25. UND 26. DEZEMBER 2025

11:30H BIS 14:30H

15:00H BIS 18:00H

18:30H BIS 22:30H

SUPPE • SOUP

VEGANE SÜßKARTOFFELSUPPE // KOKOSMILCH // HASELNUSS // ZIMTCROÛTONS

VEGAN SWEET POTATO SOUP // COCONUT MILK // HAZELNUT // CINNAMON CROÛTONS

VORSPEISE • STARTER

ZIEGENKÄSE // BLUTORANGENPÜREE // ZIMT // WALNÜSSE // ROTE BETE CARPACCIO

GOAT CHEESE // BLOOD ORANGE PURÉE // WALNUTS // BEETROOT CARPACCIO

HAUPTSPEISE • MAIN COURSE

VEGANE MUNGBOHNENBRATLINGE // LEBKUCHEN JUS // ROSENKOHL // KÜRBISSTAMPF

VEGAN MUNG BEANS PATTY // GINGER BREAD JUS // SPROUTS // PUMPKIN MASH

NACHSPEISE • DESSERT

ZIMTEIS // BRATAPFEL MASCARPONECREME // SCHOKOLADEN-BROWNIE

CINNAMON ICE CREAM // BAKED APPLE MASCARPONE CREME // CHOCOLATE-BROWNIE



3-GANG - MENÜ (MIT SUPPE)	3-COURSE MENU (WITH SOUP)	€ 56,- (INKL. 19% MWST.)
3-GANG – MENÜ (MIT VORSPEISE)	3-COURSE MENU (WITH STARTER)	€ 65,- (INKL. 19% MWST.)
4-GANG – MENÜ	4-COURSE MENU	€ 70,- (INKL. 19% MWST.)