

## Herbstmenü

Ein Glas Champagner als Aperitif

Ofenfrisches Brot  
Butter und Dip



Kürbiscremesuppe  
gebratene Riesengarnele



Rehrückenfilet  
am Stück rosa gebraten  
auf Kürbispüree  
Preiselbeersauce  
Mohnschupfnudeln  
pochiere Birne



Herbstliche „Teatime Rungholt“

**EUR 49,-pro Person**

## Weihnachtfeier

### Menüvorschlag

Ofenfrisches Brot  
Butter und Dip



Hausgebeizter Schottischer Lachs  
Senf-Dillschmand  
Rösti



Ofenfrische halbe Ente  
Rotweinjus  
Kirschrotkohl und Rosenkohl  
Kartoffelknödel



Pochierter Schokokuchen  
Bratapfeleis  
eingelegte Beeren

**EUR 43,- pro Person**

*oder*

### Fondue

mit Fisch & Fleisch  
und vielen Leckereien

**EUR 49,- pro Person**



*Bei Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten sowie  
für vegetarische oder vegane Speisen  
sprechen Sie uns einfach an.  
Gern besprechen wir Alternativen mit Ihnen.*