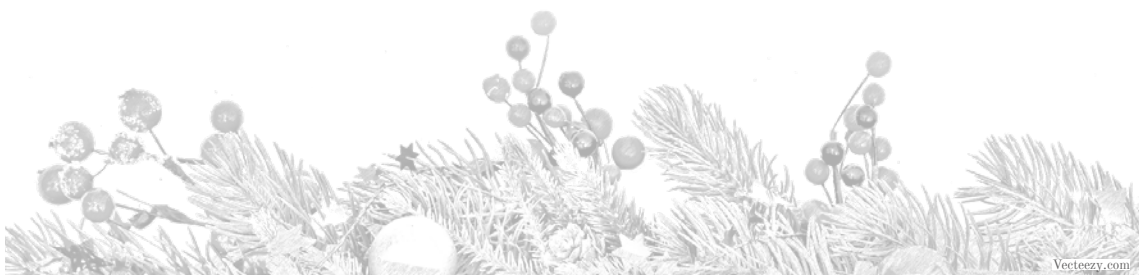




WEIHNACHTEN IM ANTIK-HOF

HAUSGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN

Cremesuppe vom Holsteiner Rotkohl mit Apfel-Chili-Perlen	8,40 €
Kleiner Wintersalat mit mariniertem Gemüse, Blattsalaten, gerösteten Kernen, Apfel-Senf-Dressing und <i>Bio-Brot-Croûtons</i> vom Reesdorfer Hof	8,80 €
Carpaccio vom Holsteiner Dammhirsch mit Kräuter - Pesto, Salatbouquet, frisch gehobeltem „Alten Deichkäse“ und <i>Bio-Zwirbelbrot</i>	14,80 €



WEIHNACHTEN IM ANTIK-HOF

HAUPTGERICHTE

Bisseer Steakvariation von Rind, Schwein und
Poularde (250 gr.) mit Röstzwiebeln, roter
Balsamico - Zwiebel - Marmelade, Pfefferrahmsauce,
Macaire - Kartoffeln und kleinem Marktsalat 24,80 €

„Bisseer Pannfisch“
Gebratene Fischfilets aus hiesigen Gewässern
mit körniger Senfsauce, Bratkartoffeln und
kleinem Marktsalat 22,60 €

„Das Beste von der Makeruper Gans“
Brust und Keule mit eigener Sauce, Apfel-Rotkohl
und Kartoffelkloß 30,80 €

Medaillons vom Rehrücken
unter einer Gewürzkuchen-Kruste mit Preiselbeer Sauce,
buntem Rosenkohlgemüse und gratinierten Kartoffeln 30,80 €

Gebratene Artischockenböden
mit Gemüse-Couscous gefüllt und Owschlager Bärlach-Feta
gratiniert an Thymianrahm 19,60 €
... auch *VEGAN* möglich





WEIHNACHTEN IM ANTIK-HOF

DESSERT

Bisseer Dessertvariation

Kleine Crème Brûlée, Haselnussrahmeis
und Lebkuchenmousse

8,90 €

Hausgemachtes Sorbet der Saison
wahlweise mit Secco aufgeossen

7,90 €

Espresso Macchiato & Pralinen

Doppelter Espresso mit Milchschaum
dazu zwei Pralinen von der Patisserie Schwermer

7,20 €

