

WEIHNACHTEN IN BISSEE



Lassen Sie sich mit winterlichen Köstlichkeiten verwöhnen und genießen Sie die Weihnachtstage mit unseren ausgewählten Wintergerichten.

Vorspeisen

Consommé von der Ente <i>mit Gemüse und Fleischeinlage</i>	12,90 €
Kleiner Wintersalat <i>gemischter Salat der Saison mit gerösteten Kernen, Orangendressing und gebackenem Ziegenkäse</i>	14,90 €
Kleiner Wintersalt vegan <i>gemischter Salat der Saison mit gerösteten Kernen, Orangendressing und gefüllten, gebackenen Champignons</i>	14,90 €
Carpaccio <i>vom Wildrücken aus hiesiger Jagd mit Preiselbeersauce, Rucola, gehobeltem „Alter Deichkäse“ und hausgemachtem Baguette</i>	19,90 €

Bitte beachten Sie, dass wir an den Weihnachtstagen
kein á la carte Kaffee & Kuchen anbieten.

Hauptgerichte

Surf & Turf <i>Steak vom Holsteiner Weiderind, zwei Black Tiger Garnelen auf Café de Paris-Sauce dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Grilltomate</i>	39,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste <i>auf Weißweinsauce mit gebackenem winterlichen Gemüse dazu Risoleekartoffeln</i>	32,90 €
½ Ente <i>vom Schönmoorer-Hof an eigener Entenjus dazu Rotkohl, Kartoffelklöße und eine mit Preiselbeeren gefüllte, halbe Birne</i>	37,90 €
Filet vom Wildschwein <i>bardiert und gebraten an Wildpfefferrahmsauce dazu Rosenkohl, Macaire-Kartoffeln und eine mit Preiselbeeren gefüllte, halbe Birne</i>	39,90 €
Pilz-Wellington vegan <i>Blätterteig gefüllt mit Knoblauch-Pilzen, Spinat, Walnüssen und Fetakäse auf gebratenen Tomaten dazu Sojajoghurt</i>	25,90 €
Espresso Macchiato <i>mit hausgemachten Pralinen</i>	9,90 €
Eis-Marzipan <i>Vanilleeis im Haselnuss-Marzipanmantel gebacken auf warmem Pflaumenkompott</i>	14,90 €
Bratapfel Trifle <i>mit Mascarpone, Biskuit und karamellisierten Nüssen</i>	14,90 €