

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Da unser Restaurant auch über die Feiertage geschlossen bleiben muss, möchten wir Sie mit unserer Auswahl an verschiedenen Speisen zur Abholung über die Weihnachtstage verwöhnen. Alle Speisen die Sie bei uns abholen sind frisch gekocht, evakuert und werden kalt verpackt. Sie erhalten von uns zu allen Gerichten eine individuelle Anleitung, damit Sie zu Hause so wenig Arbeit wie möglich haben und trotzdem ein leckeres Weihnachtsessen auf den Tisch zaubern können.

Bitte bestellen Sie Ihr Essen für den 24., 25. und 26.12.2020 bis spätestens zum 20.12.20.
Die Abholung kann dann bitte zu folgenden Zeiten erfolgen:

am 24.12.20 von 10 -13 Uhr

am 25.12. und 26.12.2020 von 10-18 Uhr.

Schicken Sie uns eine E-Mail mit Ihrer Bestellung an info@restaurant-immenhorst.de
oder rufen Sie uns an unter. 040 52983167. Wir beraten Sie gern.

SUPPEN

Brühe von Waldpilzen mit Gemüse und Kalbsklößchen € 7,50
Kürbiscrèmesuppe mit Gemüse im Tempurateig € 7,50

VORSPEISEN

Tatar vom Räucherlachs auf Blinis mit Limonenschmand und Forellenkaviar € 12,00
Getrüffelter Burrata mit Kirschtomaten –Sugo, Pinienkernen, Thibasilikum, Grisinis € 12,50
Rote Beete- Quinoa Salat mit Ziegenfrischkäse- Mousse, Thymianhonig, Kracker € 11,00
Tranchen von der geräucherten Entenbrust mit auf Linsen- Birnen- Salat € 12,00
Gebratene Riesengarnelen mit Gemüse, Oliven, Kräutern und Knoblauch, Focaccia 3 Riesengarnelen € 12,00 / 6 Riesengarnelen € 19,00

ENTEN & GÄNSE

Holsteiner Ente aus Oldenburg (für 2 Personen) mit Rotkohl, Klößen und Sauce € 59,00
Holsteiner Ente ohne Beilagen, nur mit Sauce € 49,00
Holsteiner Ente roh € 36,00
Gans aus der Lüneburger Heide(für 4 Personen) mit Rotkohl, gefüllter Birne, Maronen und Kartoffelklößen und Sauce € 166,00
Gans aus der Lüneburger Heide ohne Beilagen, nur mit Sauce € 150,00
Gans aus der Lüneburger Heide roh € 110,00

HAUPTGERICHTE

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Pilzen, Weißweinsauce und Kartoffelrösti € 21,00
Tranchen vom Hirschkeulenbraten, Rosenkohl, Cranberrysauce, Spätzle € 22,50
Sous vide gegartes Rinderfilet mit Rotwein- Schalotten, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln € 31,00
Gebratenes Lammfilet, Kartoffelgratin, Speckbohnen, Rosmarinjus € 22,00
Filet vom Steinbutt gebraten Champagnersauce und Nordseekrabben auf Gemüse Risotto € 31,00
Quiche von Kürbis und Süßkartoffel, Ziegenkäsemousse, Walnusskerne /vegetarisch € 14,00

Dessert

Apfel- Marzipan- Tarte mit Vanillesauce € 8,00
Spekulatius Crumble mit Gewürzbirne, Mascarpone und Orangenschaum € 8,00
Mousse au chocolate mit Kirschkompott € 8,00