

Restaurant Hof Immenhorst

Wir kochen mit Leidenschaft!

Unsere Weihnachtsmenüs für den 25. und 26.12.2021

Menü 1

Brühe vom Holsteiner Rind
mit Gemüse und Fleischklößchen

½ Oldenburger Freilandente knusprig aus dem Ofen
mit Rotkohl, Sauce und Klößen

oder

Filet vom Holsteiner Rind
unter der Dijon- Senf- Kruste, Portwein- Schalotten.
Blattspinat und Kartoffelgratin

Weihnachtliche Creme Brulee mit Kirschsorbet
€ 49,00

Menü 2

kleine weihnachtliche Vorspeisenvariation

Gulasch von der Hirschkeule
Mit Kürbis, Steinpilzen, Butterspätzle, Rosenkohl und Quittenkompott
oder

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf Petersilienrisotto und Hummerschaum

Apfel- Walnusstarte mit Karamelleis
€ 51,00

Menü 3

vegetarisch / vegan
winterlicher Salat mit Birnen, Nüssen und Datteln

Cous Cous Strudel mit Cranberrys, Feigen
Und Baby Pak choi

Gewürzorange mit Kokosmousse
€ 38,00

Zusätzlich werden wir an beiden Weihnachtstagen eine kleine a la carte Karte und Kindergerichte anbieten.

Gänsebraten gibt es in diesem Jahr nur auf Vorbestellung.
Gänsebraten (Freilandgänse vom Hof Schümann in Hasenmoor) mit Rotkohl,
Klößen, Maronen, Bratapfel und Sauce € 42,50 pro Person.