

Hotter Schlosskrug

Weihnachtsmenü

*Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüse | Eierstich*

oder

*Sellerie - Birnensüppchen
Birnenchips | Weihnachtsbrioche*

oder

*Räucherlachsburger
mit knusprigen Reibplätzchen und feinem Salatbouquet*

oder

*Winterliche Blattsalate in Apfelvinaigrette
mit karamellisierten Apfelspalten, Sonnenblumenkernen & Nüssen*

Scheiben von der geschmorten Rehkeule
*mit gebratenen Pilzen
an eigener Soße, Preiselbeerbirne,
Rotkohl & Butterspätzle*

oder

Hirschrücken unter der Maronenkruste
*auf Hagebuttenrahm
Rosenkohl und Herzoginkartoffeln*

oder

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
*Pflaumen-Chili-Ingwersoße
Miniröstis | Salate in Rahmdressing*

Holter Schlosskrug

Scheiben vom Rinderfilet
mit Pfefferrahmsoße
Potatoe Wedges und Salaten in Kräutervinaigrette

oder

Portion von der knusprigen Ente
an eigener Soße mit Preiselbeerapfel,
hausgemachten Kartoffelklößen und Rotkohl

oder

Original Wiener Schnitzel
mit Zitrone & Preiselbeersenf,
grünen Böhnchen und knusprigen Bratkartoffeln

oder

Gebratenes Filet vom Zander
auf Rahmspitzkohl
Rotweinjus & Rosmarinkartoffeln

oder

Hausgemachte Rote-Bete-Linsen-Spinatbratlinge (vegan-glutenfree)
warmer Linsensalat | herzhafter Senfdip
Pommes frites von der Süsskartoffel

Weihnachtlicher Dessertteller „Holter Schlosskrug“,
mit Lebkuchenmousse, eingelegten Rotweinpflaumen
und hausgemachter Zimt-Pflaumeneiscreme

Menüpreis € 47,00
€ 40,00 (vegetarisch)

Ihre Menüauswahl nehmen wir bis zum 20. Dezember 2024
entgegen!

Hotter Schlosskrug

Menü für unsere kleinen Gäste

Buchstabensüppchen

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Erbsen und Möhren und Pommes frites*

Gemischtes Eis mit Schlagsahne und bunten Streuseln
€ 25,00