



Jenseits vom Tellerrand.

★ Weihnachten 2023 ★

Schon gewusst? Wir machen ALLES selbst!

Flüssiges Gold...

Calenberger Hochzeitssuppe mit Eierstich, Klößchen, Gemüse und Nudeln,
0,5 Liter Portion 6 Euro

Unser Monatshighlight

Calenberger Entenpfanne, zarte Flugentenkeulen mit Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Klößen und gefülltem Zimtapfel in der Ofenschale
40 Minuten in den Ofen und Weihnachten kann beginnen, 2 Personen 49 Euro

Deutsche Gänsebrust oder Gänsekeule sous vide vorgegart kg / 35,90 €

Schlemmerfilettopf

Zarte Filetspitzen vom Heuschwein mit Champignons in Rahmsauce 500 g 15,90 Euro

Wildragout aus der Lüneburger Heide

in feinem Preisselbeerrahm, 500 g Schale 16,90 Euro

Tradition macht Spaß!

Hanoversches Zungenragout, mit Mettbällchen, Sausisichen
und Champignons in Madeirasauce, 500 g Schale 15,90 Euro

Und dazu:

Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin, hausgemacht für 4,- Euro pro Person

Was Süßes zum Abschluss?

Bratpfel-Spekulatiuscreme oder Schokoladenmousse mit Orangenragout pro Person 5,50 Euro

Bitte bestellen Sie das Frischgeflügel und Fleisch bis zum 8. Dezember vor,
die obigen fertigen Menüs bis zum 15. Dezember - alles nur solange der Vorrat reicht.

Denken Sie auch jetzt schon an Ihre Raclette oder Fondue Bestellung für Silvester.

Aufschnitt/Salat Bestellungen in der Weihnachtswoche sind logistisch nicht möglich, wir fertigen
von allem genug, bitte einfach vorbeikommen und rausholen.

Wir wünschen frohe Weihnachten mit grandiosem Essen, herzlichen Begegnungen, lieben
Menschen und entspannter Zeit

Carsten und Julia Scheller mit Team