

# *Unsere Festtagsmenüs*



*Westfälische Festtagssuppe  
mit Blumenkohl, Eierstich  
und Klößchen*



## **Menü 1**

*Zartes Rind- und Hühnerfleisch  
aus dem Sudkessel, überzogen mit  
einer leichten Zwiebel-Sahnesoße*



## **Menü 2**

*Lachsfilet auf Spitzkohl-Möhren-Gemüse  
mit Meerrettich-Senf-Soße*



## **Menü 3**

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets  
auf Apfel-Calvados-Soße  
mit Cranberries*



## **Menü 4**

*Die Beste von der Weihnachtsgans...  
Mit Honig glasierte Gänsekeule  
an Backpflaumensoße*





### **Menü 5**

*Schweinemedallions „Landhaus Art“  
auf einer Waldpilz-Rahmsoße  
mit rosa Beeren*



### **Menü 6**

*Saftiger Braten vom Hirschkalb „Schwarzwälder Art“  
auf Wacholder-Rahmsoße  
mit Schattenmorellen*



### **Menü 7**

*Vegetarische Kürbis-Spätzle-Pfanne  
mit Kürbis, Lauch, Champignons  
und Käse-Creme Fraiche*



### **Menü 8**

*Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“  
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons*



### **Menü 9**

*Sauerbraten „Rheinische Art“ vom heimischen Rind  
mit Rumrosinen*





### **Menü 10**

*Veganer Christmas Burger  
Veganes Ofenbrötchen, Gemüse Patti, Blattsalat,  
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Guacamolecreme*



### **Menü 11**

*„Big Angel“  
Zwei Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel  
mit Erbsen und Möhren*



### **Menü 12**

*Kinderteller „Little Angel“  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  
mit Erbsen und Möhren  
(für Kinder bis 12 Jahre)*



*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:  
Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten,  
winterliches Gemüse und Blattsalate*



### **Dessert**

*Sahniges Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen  
Herrencreme mit Rum*