



Adventmenüs für Ihre Weihnachtsfeier 2023

Menü 1 - Euro 32,00

Winterlicher Salatteller

* * *

Putengeschnetzeltes in Currysoße
mit Mandel-Basmatireis

* * *

Eingelegte Rumtopfrüchte mit Vanilleeis

Menü 2 - Euro 38,00

Feldsalat mit Speck und Nüssen

* * *

Geschmorte ½ Bauernente auf Rotweinjus
dazu Quittenrotkraut und Kartoffelknödel

* * *

Weihnachtliches Lebkuchen-Parfait mit Blutorange

Menü 3 - Euro 41,00

Kraftbrühe mit Flädle

* * *

Kalbsrahmbraten mit Gemüseplatte
und handgeschabten Spätzle

* * *

Topfen-Nougat-Knödel mit Pistazieneis

Menü 4 - Euro 42,00

Salat mit Riesengarnelen

* * *

Schweinelendchen auf Champignonrahmsoße
mit Macaire-Kartoffeln

* * *

Kürbiskern-Krokant-Eisparfait
mit Passionsfrucht



Adventmenüs für Ihre Weihnachtsfeier 2023

Menü 5 – vegetarisch Euro 38,00

Mit Frischkäse und Basilikum gefüllter Crêpe
an Tomaten-Vinaigrette

* * *

Wirsingroulade

auf Ragout von Roter Bete und Pastinake

* * *

Mohr im Hemd

mit Waldbeeren-Sorbet

Menü 6 – Euro 47,00

Terrine von Lachsforelle und Zander
mit Crème fraîche

* * *

Rehschaumsuppe „Diana“

* * *

Hohe Rippe vom Weiderind

mit cremigen Schwarzwurzeln und Kartoffelgratin

* * *

Calvados Creme im Baumkuchenmantel

mit Apfelspalten

**Falls Sie ein Fischgericht im Hauptgang bevorzugen,
bieten wir Ihnen Folgendes an:**

Lachsfilet und Scampi an Hummersoße
dazu süß-sauren Kürbis und Basmatireis

Selbstverständlich stimmen wir die Menüwünsche gern individuell mit Ihnen ab.

Gerne können Sie einzelne Gerichte untereinander austauschen,
jedoch bitten wir Sie, sich auf **ein gemeinsames Menü** zu einigen.

Herr Liebich und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Reservierung unter: info@johanniter-kreuz.de oder per Telefon: 07551 937060