



# Festliche Menüs für Weihnachtsfeiern



## Vorspeisen

**Gebeizter Lachs** mit Kartoffelpuffer, Senf - Dillcreme und Salatbukett 9,50

**Gebratene Gänseleber** auf Feldsalat mit Kartoffeldressing 9,00

**Winterlicher Vorspeisenteller**

Satéspieß vom Hähnchen mit Kürbissalat, gebratene Gänseleber auf Feldsalat, Ziegenkäse mit rote Beete und Wildschweinschinken 12,00

## Suppen

**Kürbissuppe** mit Kernen, Öl und Sahne vegetarisch 5,50

**Kürbissuppe** mit Satéspieß vom Hähnchen 6,00

**Ochsenboullion** mit Gemüsestreifen, Mark- und Fleischklößchen 5,50

## Nachspeisen

**Vanille Eiscreme** mit heißen Kirschen 5,50

**Duett von Schokoladen- und Orangenmousse**

im Glas, mit karamellisierten Walnüssen und Eis-Macaron 6,50

**Wernings Süßer Wintertraum**

Knödel, Creme Bruleé, Mousse, Eis, Parfait 7,50

Sollten Sie Probleme mit bestimmten Lebensmitteln oder Gewürzen haben,  
sprechen Sie uns an, unser Küchenchef berät Sie gerne.



# Festliche Menüs für Weihnachtsfeiern



## Hauptgerichte

**Seehechtfilet** gebraten auf Kürbis-Kartoffelragout, mit einem kleinen Feldsalat 15,50

### **Grünkohlplatte**

mit Kasseler, frischer und geräucherter Kohlwurst, Blutwurst und Bratkartoffeln 14,50

**Schweinefilet Medaillons** mit Waldpilzen in Rahm und Kroketten 16,00

**Hähnchen-Kürbis Curry** mit Gemüse und Reis 15,00



### **Martins Gans**

knusprig gebraten, mit Bratapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Klößen und Kroketten ab 4 Personen pro Pers. 23,50

**Rumpsteak** mit Pfefferkruste, Bratkartoffeln und Salat 21,00

**Edelwildragout** vom Hirsch & Wildschwein, mit Preiselbeerbirne und Knöpfe 16,00

**Wilddiebsteller** Hirsch- und Wildschweinbraten  
mit Waldpilzen, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln 17,50

**Hubertus Spieß** mit Hirsch & Wildschwein  
auf Kürbis-Kartoffelragout, mit rosa Pfeffersoße 20,50

## Vegetarisch

**Maultaschen** in Tomatensahnesoße, mit Mozzarella überbacken 9,00

**Wernings Salat** in einem Balsamico-Senfdressing 6,00  
mit gebackenem Schafskäse 9,00

### **Couscous Törtchen**

mit westfälischem Ratatouille und Kräuterquark 9,50