

## Weihnachtsmenue

Maronensuppe  
mit Streifen vom Räucherlachs

Gänsebraten

mit Apfel-Rosinenfüllung, dazu Beifußsauce,  
Rotkohl und Rosenkohl  
Kartoffelklöße und Butterkartoffeln

Karamelierte Panna cotta  
von der Tonkabohne

**Außer Haus**

**28,50 Euro**

**Im Haus**

**31,50 Euro**

**pro Person**

## Christkindlmenue

Geflügelbouillon  
mit Creperöllchen

Zanderfilet

auf Pastinakenpüree mit Dill-Hollandaise

oder

Duett von Ente und Gans  
mit Wirsinggemüse und Semmelknödel

Christstollen – Panna Cotta

**Außer Haus**

**29,50 Euro**

**Im Haus**

**32,90 Euro**

**pro Person**

## Zum Empfang

Glühwein

mit und ohne Alkohol

Fliederbeerpunsch

mit und ohne Alkohol

Glögg Schwedischer Glühwein

mit und ohne Alkohol

**0,31 3,50 Euro**

## Winterknüller

Grünkohl,

mit Kassler und Bregenwurst  
dazu Röst- und Heidekartoffeln

**Außer Haus**

**14,30 Euro**

**Im Haus**

**15,90 Euro**

**pro Person**

## Grünkohlbuffet

Steckrüben-Cremesuppe  
mit Katenschinken

Grünkohl,

mit Kassler, Speck und Bregenwurst  
dazu Röst- und Heidekartoffeln

Hamburger Rote Grütze

mit Vanillesauce

**pro Person 21,90 Euro**

## Martinsgans

**Montag 11.11.2019 ab 18:00 Uhr**

Eine ganze Martinsgans aus der Region  
mit Apfel-Rosinenfüllung, dazu Beifußsauce,  
Rotkohl und Rosenkohl  
Kartoffelklöße und Butterkartoffeln

Gewürzkuchen-Cupcakes  
mit Glühwein-Creme

**für 4 Personen 109,00 Euro**

Wir bitten um Ihre Reservierung  
im Vitallissimo (04131 / 40 18 10)

Weitere Termine auf Anfrage

## Weihnachtsfeierabend

Die etwas andere Weihnachtsfeier,  
bei der auch kleinere Gruppen  
im stilvollen Rahmen feiern können!

Zum Opening einen Punch,  
eine festliche Buffetauswahl,  
sowie musikalische Unterhaltung  
warten auf Sie.

Wir bitten um Ihre Reservierung

**Donnerstag, 05.12.2018 Beginn 18:00 Uhr**

**Donnerstag, 12.12.2018 Beginn 18:00 Uhr**

**pro Person 19,90 Euro**