



## *Speisekarte zur Winter- und Adventszeit 2022*

Die Karte ist **gültig bis 10 Personen**, darüber hinaus ist eine Auswahl von je zwei Vorspeisen und Suppen sowie vier Hauptgängen zur Vor-Auswahl zusammen zu stellen. Ab 20 Personen gelten die winterlich- weihnachtlichen Buffetvariationen

### *Vorspeisen & Suppen*

*Kleines Herbstsalat- Bouquet mit Mangospalten, gerösteten Pekannusskernen sowie gebackene Ziegenkäse- Filo- Sterne* 7,80 €

*Hirsch- Roastbeef mit Linsenvinaigrette und Preiselbeeren sowie Feldsalat und Frisèe, Gebäck* 8,20 €

*Gebratene Garnelen an einem italienisch marinierten Grünkohlsalat mit Trockentomatenstreifen, Oliven und Parmesanspäne, Gebäck* 9,20 €

*Cremige Champignon- Walnuss Suppe mit Kräuter- Lupinenschmand, vegan* 5,80 €

*Selleriecremesuppe mit Apfel- Speck- Knusper* 6,20 €

*Nordsteimker Festtagssuppe mit Sternchen- Nudeln* 5,50 €

### *Vitales, Vegan und Pasta*

*Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen* 11,80 €  
*als kleine Portion* 8,80 €

*Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind* 12,60 €  
*als kleine Portion* 9,60 €

*Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrische Minibrötchen, Knoblauchcreme und unser Balsamicodressing nach Hausrezept*

*Kürbis- Kokos- Curry mit Ananas und Cashew- Kernen an Basmatireis, vegan*    11,80 €

*Feine Tagliatelle in Hummerrahmsauce, Baby- Spinat, Kirschtomaten sowie gebratene arg. Rot- Garnelen* 15, 20 €



## *Hauptgerichte*

*Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensauce* 12,40 €

*Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln so viel Sie mögen* 17,50 €

*Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat* 15,60 €

*Gebratene Gänseleber mit geschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln sowie einem klassischem Kartoffelstampf* 12,20 €

*Lindenhopfpfännchen; kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute auf Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur* 17,80 €

*Unserer knuspriger Gänsebraten* 33,80 €  
*gefüllt mit Apfelspalten und Maronen, dazu Petersilienkartoffel, Klöße,*

*Apfel – Rotkohl sowie Sauce; soviel Sie mögen und vorweg eine Nordsteimker Festtagssuppe (nur auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit!)*

*...eine Kombination von „Gans satt“ und Portions- Gänsekeule ist nicht möglich...!!*

*Gebratene, gebackene Gänsekeule mit eigener Sauce an Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Maronen- Bratapfel* 28,80 €

*Hausgemachte Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt, geschwenktem Speck- Rosenkohl und Mandel- Kartoffelbällchen* 18,40 €

## *Fisch*

*Gebrautes Lachsfilet mit einer Wirsinghaube gratiniert an weißer Balsamico-Schalottensauce sowie gebackene Kürbis- Polenta* 17,20 €

*...vom argentinischem Angusrind*

*200 gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer- Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat* 25,20 €



## Dessert

Weihnachtliches Bratapfel- Marzipan- Tiramisu im Weck- Glas mit gebrannten Mandeln  
und einer Kugel Zimt- Eiskrem 5,50 €

Kleines frisch gebackenes Schokoladenküchlein mit einem schmelzenden Schokokern  
an einer Kugel weißes Nougat- Eis und Kompott von der Quitte 6,20 €

Maronen- Crème Brûlée im Näpfchen an einem Kumquats- Salat und einer Nocke  
Weißes Schokoladen- Orangen- Mousse 5,80 €

..... und unsere wechselnde „Minidessertauswahl“ des Tages zu € 2,20 auf Anfrage bzw.  
Angebot durch unseren Service



vegetarisches Gericht



veganes Gericht



glutenfreies Gericht

laktosefreies Gericht

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!!  
Zusatz- Inhaltsstoffe und Allergene erhalten Sie bei Bedarf von unserem Serviceteam in  
einer gesonderten Speisekarte