

Winter-Weihnachtszeit

2018/2019

im Hause - Dankens -

Gilt nicht für die Festtage!

*** Hauptspeise Einheitsgericht für Gruppen ab 10 Personen ***

01. November - 23. Dezember & 27. Dezember 2018 bis 31. Januar 2019

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Drei-Gänge-Menü zusammen!

Wir bitten Sie, sich bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 23.12. & 27.12. bis 31.01. auf ein gemeinsames Hauptgericht festzulegen*.

Vorspeisen *klassisch & modern*
hausgemacht

- I. Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehaube II. Hochzeitssuppe mit Sternchenmudeln
III. Pikant gefüllte Blätterteigsterne (auf Wunsch auch mit Räucherlachsstreifen verfeinert)
(Füllung: Kräuterfrischkäse)

IV. Walnuss-Pflaume im Speckmantel - warm -
angerichtet an Salatherzen mit Weihnachtsbalsamico

Hauptgericht 1 *traditionell*

Rinderroulade & Hähnchenknusper

mit Apfelrotkraut & Speckbohnen, Sauce von der Roulade, Kartoffelknödel & Kroketten

Menüpreis 23,20€

Hauptgericht 2 *wandelbar*

Schweinefilet im Kräuterblätterteigmantel & Rinderbraten

serviert mit Apfel-Zwiebel-Sauce,

Möhren- & Schwarzwurzelgemüse

angerichtet mit Röstisticks & Kroketten

Menüpreis 26,80 €

Hauptgericht 3 *altbewährt*

Gänsebraten

~ Brust & Keule ~

knusprig-gebraten mit einer Backobstfüllung angerichtet,

dazu servieren wir Ihnen eine köstliche Orangenrahmsauce,

Apfelrotkraut, geschmorten Rosenkohl, Kartoffelknödel & Kroketten

~ je vier Personen servieren wir Ihnen auf Wunsch eine ganze Gans ~

Menüpreis 25,40€

Wir bitten Sie, sich bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 23.12. & 27.12. bis 31.01. auf ein gemeinsames Hauptgericht festzulegen*.

Wir bitten Sie, sich bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 23.12. & 27.12. bis 31.01.
auf ein gemeinsames Hauptgericht festzulegen*.

Dankens

Hauptgericht 4 unverkennbar

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust

an Orangensauce mit Apfelrotkraut, Speckbohnen & gefülltem Pfirsich
serviert mit Kartoffelknödel & Kroketten

Menüpreis 25,40€

Hauptgericht 5 beliebt & begehrt

Weihnachtsgestöber

Rumpsteak dazu im Stück gebratenes Schweinefilet & Hähnchenknusper

serviert mit gebratenen Champignons & Zwiebeln dazu Grilltomate & Preiselbeer-Pfirsich,
Speckbohnen, Mandel-Brokkoli, Sauce Hollandaise & Bratensauce aufgetischt mit Kroketten & Bratkartoffeln

Menüpreis 27,20€

Hauptgericht 6 klassisch

Hubertus~Platte

Hirschroulade & Wildschweinkeule

mit gebratenen Waldpilzen, geschmorten Rosenkohl & Apfelrotkraut, Preiselbeer-Birne &
Wildrahmsauce dazu gesellen sich Kartoffelknödel & Kroketten

Menüpreis 27,80 €

Hauptgericht 7 spitze

Tafelspitz

mit Wurzelgemüse

Salzkartoffeln & Meerrettichsauce

Menüpreis 22,60 €

Unsere Winterdesserts

I. Altländer-Bratkartoffeln (heiße Apfelspalten) mit Vanilleis & Eierlikör o. Vanillesauce

II. Weihnachtscreme ~ Leckere Creme mit feinem Vanillearoma, serviert mit Pfirsichmark & Amaretti-Brösel

III. Pflaumenkompott an Vanilleis & Sahne mit Zimt verfeinert

* Für individuelle Wünsche und Absprachen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. *

~ Bitte sprechen Sie uns an, wenn z. B. der Wunsch nach einem Fischmenü besteht ~

Die Menüpreise verstehen sich incl. Vorspeise & Dessert ab 10 Personen.

* Die Vor- & Nachspeise ist pro Person frei wählbar - Hauptspeise einheitliche Gruppenbestellung -

~ Wir wünschen Ihnen eine entspannte & genussvolle Winter-Weihnachtszeit ~



Ihr Team Dankens

