

- Winter-Weihnachtszeit im Hause - Dankens -

- 2021/2022

Gilt nicht für die Festtage!



01. November - 22. Dezember & 29. Dezember 2021 bis 31. Januar 2022

*** für Gruppen ab 10 Personen ***

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

Wir bitten Sie, sich bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 22.12. & 29.12. bis 31.01.
auf **ein gemeinsames Hauptgericht** festzulegen*.

Vor- & Nachspeisen sind jeweils frei wählbar!

Vorspeisen *klassisch & modern*

- I. Grünes-Weihnachtssüppchen auf Sahnebasis mit Ruccola & Parmesan II. Hochzeitssuppe mit Sternchennudeln
III. Pikant gefüllte Blätterteigsterne (auf Wunsch auch mit Räucherlachsstreifen verfeinert)
(Füllung: Kräuterfrischkäse)
IV. Roter-Wintersalat ~ Fruchtiger Kohlsalat mit Rosinen & Orangenfilets
ein feiner Vitamin C reicher Rohkost-Salat
serviert mit Orangen-Zitronen-Olivenöl-Dressing

Hauptgerichte

Rinderroulade & Hähnchenknusper

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

Menüpreis 24,20€

Hauptgericht 1
unverkennbar

im Stück gebratenes Schweinefilet &

Rinderbraten

serviert mit Grilltomate & Rosenkohl mit Semmelbrösel

Röstisticks, Kroketten &

Lebkuchensauce

Menüpreis 27,20€

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 26,60€



Hauptgericht 2
wandelbar

Hauptgericht 3
traditionell

Wir bitten Sie, sich bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 22.12. & 29.12. bis 31.01.
auf ein gemeinsames Hauptgericht festzulegen*.

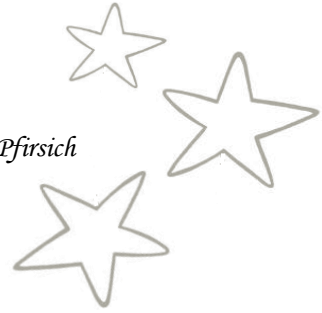
Dankers

Hauptgericht 4
altbewährt

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust

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

Menüpreis 26,60€



Hauptgericht 5
beliebt & begehrt

Weihnachtsgestöber

Rumpsteak dazu im Stück gebratenes Schweinefilet & Hähnchenknusper

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

Menüpreis 28,20€

Hauptgericht 6
klassisch

Hubertus~Platte

Hirschroulade & Wildschweinkeule

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

Menüpreis 28,80€

Hauptgericht 7
spitze

Tafelspitz oder/und gebratene Lachsforelle

mit Wurzelgemüse

Salzkartoffeln & Meerrettichsauce

Menüpreis 24,20€

Bitte bei Hauptgericht 7 angeben, wie viele Personen
Tafelspitz bzw. Lachsforelle bevorzugen.



Unsere Winterdesserts

- I. Altländer-Bratkartoffeln (warme Apfelspalten) mit Vanilleeis & Eierlikör o. Vanillesauce
- II. Duo-Weihnachtscreme ~ zweierlei Crèmes im Duo & mit Himbeerpüree angerichtet.
Crème Nr. I ist mit feinem Vanillearoma & Crème Nr. II mit Spekulatius verfeinert.
- III. Bratapfel-Tiramisu an Amarettinis
gegarte Apfelmasse geschichtet mit Mascarpone-/Sahne-Creme an Amarettinis

* Für individuelle Wünsche und Absprachen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. *
~ Bitte sprechen Sie uns an, wenn z. B. der Wunsch nach vegetarischen oder veganen Alternativen 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 Dankers-Team



Telef. 4013

