

# - Winter- Weihnachtszeit - 2023/2024

## - im Hause - Dankers -

Gilt nicht für die Festtage!

01. November - 22. Dezember & 29. Dezember 2023 bis 31. Januar 2024

**\* 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. vegane Linsencremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer & Curry    II. Hochzeitssuppe mit Sternchennudeln  
III. Pikant gefüllte Blätterteigsterne - vegetarisch - (auf Wunsch auch mit Räucherlachsstreifen verfeinert)  
(Füllung: Kräuterfrischkäse)  
IV. Rosenkohl-Wintersalat ~ mit Granatapfel, rote Zwiebeln, Feta & Sesam  
an Zitronen-Senf-Ahornsirup-Dressing

\*\*\*

### Hauptgerichte

Hauptgericht 1  
unverkenbar

Rinderroulade & Hähnchenknusper  
mit Apfelrotkraut & Speckbohnen, Sauce von der Roulade, Kartoffelknödel & Kroketten  
Menüpreis 29,80€

\*\*\*

Hauptgericht 2  
wandelbar

Putenbraten & im Stück gebratenes Schweinefilet im Blätterteigmantel  
mit Champignonrahmsauce,  
Apfelrotkohl & in Semmelbrösel geschwenktem Rosenkohl,  
Röstisticks & Kartoffelknödel  
Menüpreis 31,80€

\*\*\*

Hauptgericht 3  
traditionell

Gänsebraten

~ Brust & Keule ~

knusprig-gebraten mit einer Backobstfüllung angerichtet,  
dazu servieren wir Ihnen eine köstliche Orangenrahmsauce,  
Apfelrotkraut, geschmorten Rosenkohl, Kartoffelknödel & Kroketten  
Menüpreis 33,80€

... mit Vorbehalt!

\*\*\*

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, Speckbohnen & gefülltem Pfirsich  
serviert mit Kartoffelknödel & Kroketten

Menüpreis 34,60€

\*\*\*



Hauptgericht 5A  
beliebt & begehrt

### Weihnachtsgestöber

Rumpsteak dazu im Stück gebratenes Schweinefilet & Hähnchenknusper

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

Menüpreis 38,20€

\*\*\*

alternativ 5B

...statt Rumpsteak, können wir das Gericht auch mit Rinderbraten zum Preis von 34,00€ anbieten!

\*\*\*

Hauptgericht 6  
klassisch

### Hubertus-Platte

Hirschroulade & Wildschweinkeule

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

Menüpreis 34,60€

\*\*\*

Hauptgericht 7  
spitze

### Tafelspitz oder/ & gebratene Lachsforelle

mit Wurzelgemüse

Salzkartoffeln & Meerrettichsauce

Menüpreis 29,80€

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 Spekulatius & Karamellsauce angerichtet.  
Crème Nr. I ist mit feinem Vanillearoma & Crème Nr. II mit Spekulatius verfeinert.
  - III. winterliches Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
- Kirschgrütze ~ geschichtet mit Schoko-Cookies & Quark-Sahne-Creme ~ beschneit mit Schoko-Zimt-Pulver

\*\*\*

\* 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 ~

Telef. 4013

das Team vom Dankers

