

Gilt nicht für die Festtage!

- Winter-Weihnachtszeit - - im Hause - Dankers -

2025/2026

01. November - 21. Dezember & 27. Dezember 2025 bis 31. Januar 2026

Für Gruppen ab 10 Personen

Wir bitten, bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 21.12. & 27.12. bis 31.01. als Gruppe
EIN GEMEINSAMES HAUPTGERICHT | Menü zu wählen.

Der aufgeführte Menüpreis beinhaltet immer eine Vorspeise & ein Dessert.

- Siehe Seite 2 -

Hauptgericht

Das Hauptgericht | Menü, das als Gruppe gemeinsam ausgewählt wird, wird zusätzlich mit

geschmortem Rosenkohl | Rotkraut | Kartoffelknödel | Kroketten

angerichtet.



Menü I Pute & Co.

Putenbraten | Schweinefilet - im Stück gebraten

Champignonrahmsauce

für jeweils 36,80€ p. P.

Menü II Pute & Co. PLUS

Putenbraten **gefüllt** * | Schweinefilet - im Stück gebraten

* mit Kräuterfrischkäse & Champignons

Champignonrahmsauce

für jeweils 39,20€ p. P.

Menü III Klassik

Rinderroulade | Hähnchenbrust in Mandelpanade (Hähnchen Knusper)

Sauce von der Roulade

für jeweils 39,40€ p. P.

Menü IV Gans

Gänsebrust | Gänsekeule | Backobst

Orangenrahmsauce

für jeweils 40,40€ p. P.

Menü V Ente

Barbarie-Entenbrust | Preiselbeer-Pfirsich

Orangenrahmsauce

für jeweils 40,80€ p. P.

Menü VI Weihnachtsgestöber

Rinderbraten | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten

Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln

Grilltomate

Bratenrahmsauce

für jeweils 42,20€ p. P.

Menü VII Weihnachtsgestöber PLUS

Rumpsteak | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten

Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln

Grilltomate

Bratenrahmsauce

für jeweils 45,40€ p. P.

Menü VIII Hubertus-Platte

Hirschroulade | Wildschweinkeule | Preiselbeer-Birne

gebratene Waldpilze

Wildrahmsauce

für jeweils 45,40€ p. P.

Vor- & Nachspeisen sind jeweils frei wählbar ~ sollten aber jeweils - innerhalb der Gruppen-Bestellung - mindestens dreimal gewünscht werden!

Vorspeise



Vorsp. I Rotes-Wintersüppchen	RoteBete Kartoffeln Salatgurke Kräuter Vegane-Sahne geröstete Croutons	cremig & kalt serviert VEGAN auf Anfrage möglich - vegetarisch -
Vorsp. II Klassik-Suppe	Hochzeitssuppe Sternchennudeln geröstetes Toast	
Vorsp. III Pikant	Blätterteigsterne Kräuterfrischkäse Rucola getrocknete Tomaten	kalt serviert VEGAN auf Anfrage möglich - vegetarisch -
Pikant PLUS	Blätterteigsterne Kräuterfrischkäse Rucola Räucherlachsstreifen	kalt serviert
Vorsp. IV Wintersalat	Feldsalat RoteBete Carpaccio Balsamico-Honig-Dressing gratinierter warmer Honig-Ziegenkäse	- vegetarisch -

Dessert

Dessert I Altländer Bratkartoffeln	warme Apfelspalten Vanilleeis Sahne Vanillesauce	
Altländer Bratkart. PLUS	oder Eierlikör	mit Alkohol
Dessert II Duo-Weihnachts-Crème	zweierlei Crèmes • feine Vanille-Crème Spekulatius-Crème Spekulatius Mandelkrokant Karamell-Sauce	
Duo-Weihn.-Crème PLUS	oder zweierlei Crèmes • feine Vanille-Crème Eierlikör-Crème Spekulatius Mandelkrokant Eierlikör	mit Alkohol
Dessert III Blaubeer-Tiramisu	Espresso-Spekulatius Mascapone-Crème Blaubeere-Sauce	



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

- Die Vor- & Nachspeise ist pro Person frei wählbar | sollte aber pro Bestellung mind. dreimal vorkommen
- **Hauptspeise einheitliche Gruppenbestellung | alle essen zusammen das gleiche Hauptgericht**
- Nach Absprache können vegetarische oder veganen Alternativen zum Menü angereicht werden

Soweit nicht anders angegeben, ist die angemeldete Personenzahl geringfügig spätestens bis zum Vorabend vor Veranstaltungsbeginn korrigierbar /- größere Abweichungen bis 10 Tage vorher.
Kurzfristig fehlende Personen - unter 8 Stunden vor Termin - werden in Rechnung gestellt.



0 47 61 - 40 13

Wir bitten um Berücksichtigung und Verständnis!

