

„Zutaten sind eine Frage der Leidenschaft...“



MENÜS

Weihnachten 2021

**STEINPILZ-PÄCHTERINSUPPE** (Fleischbouillon)

oder

**HEU-LUPINENSUPPE** [vegan]

### Menü 1 **HIRSCHRÜCKEN**

Apfelrotkohl / Rosenkohl / Edelpilze / selbstgemachte Semmelklöße mit Zwiebeln und Speck / „Wilde-Sahnesauce“

### Menü 2 **PORKI**

dry aged vom Emsländer Schwein / Apfel-Birnen-Chutney / Parmesan-Taler / Herbst-Wintergemüse / Edelpilze / Schwenkkartoffeln / Zimt-Béchamelsauce

### Menü 3 **KABELJAUFILET**

auf Sahne-Spitzkohl / Schwarzkohl / Kürbis / Sardellenbutter / Salbei- Kartoffeln

### Menü 4 **BIO-PFLANZEN-STEAK**

Braunhirse-Flakes / BIO-Wurzelgemüsedurcheinander / BIO-Bandnudeln / Sauce der schwarzen Witwe

**ORANGEN-CRUMBLE** Kumquat-Mandarinenkompott

**SANDDORN-SAHNESCHAUM**

**SCHOKODESSERT** mit Mango und Kokosmilch [vegan]

Menü 1, 2, 3: pro Menü und Person 46.50 // Menü 4: pro Person 44.50

Und für die Kleinen unter 10 Jahren:

**SCHNITZEL** / Wurzelgemüse / Kartoffelstampf

oder

**WÜRSTCHEN** / Wurzelgemüse / Nudeln

je 12.50

Und auf Wunsch:

**VANILLE-EIS ZU KIRSCH-CRUMBLE**

6.50

„Nach dem Essen sollst du ruh ´n  
oder tausend Schritte tun.  
Mach 5000!“

*Margi*  
RESTAURANT  
IM PARKSCHLÖSSCHEN