

Weihnachtsmenü für Zuhause

24. / 25. Dezember 2021

Frisch aus dem Suppentopf
Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel

*** **

Deftig & herzerwärmend
Eine halbe, kross gebratene Bauernente oder
Gänsekeule und Gänsebrust
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Orangensauce

oder vegetarisch
Ragout von der Schwarzwurzel und Apfel, mit
geräucherten Kartoffeln und
gebratenen Kräuterseitlingen mit Estragon und altem
Balsamico,
Kräuterfrischkäsebällchen im Pumpernickelmantel

*** **

Heiß & mit inneren Werten
Gefüllter Bratapfel im Plundermantel und Tahiti-
Vanillesauce

*** **

Roter Weinbegleiter „ Gran Trío Rosso“, Apulien
40% Primitivo, 30% Malvasia Nera und 30% Negroamaro Trauben
Sein Körper ist vollmundig. Im Bouquet zeigen sich Brombeere,
Pflaume und Cassis. Daneben lassen sich Aromen von Vanille, Minze
und Gewürzen mit feinen Röstaromen herausschmecken.

Menüpreis für Zuhause

Ente 59,50 EUR

Gans 62,50 EUR

Vegetarisch 49,50 EUR

Preis pro Person - keine Gänge austauschbar - nur im Menü wählbar

Anmeldung

Bestellungen werden bis zum 17. Dezember vorher angenommen unter:
04408-98473-21 oder unter info@nordenholzer-hof.de

Abholung auf dem Nordenholzer Hof zwischen 9:00 Uhr - 10:30 Uhr