

## Weihnachtsmenü für Zuhause

24. / 25. Dezember 2023

Während ihr feiert, kochen wir für euch. So wird das Fest zum Genuss auch für den Gaumen - mit Köstlichkeiten aus unserer Küche direkt in Eure Töpfe.

### *Frisch aus dem Suppentopf*

*Rahmsüppchen von der Schwarzwurzel*

\*\*\* \*\*

### *Deftig & herzerwärmend*

*Eine halbe, kross gebratene Bauernente oder  
Gänsekeule und Gänsebrust  
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Orangensauce*

### *oder vegetarisch*

*Frische Waldpilze à la crème mit Balsamico und Estragon,  
Maronenservietten-Knödel, frische Blattsalate*

\*\*\* \*\*

### *Heiß & mit inneren Werten*

*Gefüllter Bratapfel im Plundermantel und Tahiti-Vanillesauce*

\*\*\* \*\*

### *Roter Weinbegleiter „Gran Trio 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 herauschmecken.*

### *Menüpreis für zuhause inkl. einer Flasche Rotwein*

*Ente 65,00 EUR*

*Gans 69,00 EUR*

*Vegetarisch 49,50 EUR*

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

### Anmeldung

*Bestellungen werden bis zum 15. Dezember vorher angenommen unter:  
04408-98473-21 oder unter [info@nordenholzer-hof.de](mailto:info@nordenholzer-hof.de)*

*Wir warten auf Eure Töpfe*

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