Weihnachten im HÖERHOF
25. & 26. Dezember 2017

Festmenü 1

Sellerie / Walnuss

Samtsüppchen vom Knollensellerie
mit Schwarzer Walnuss und geröstetem

Graubrot

€ 9,00

Oldenburger Gans / Apfelrotkohl

Brust und Keule von der Oldenburger
Freilandgans
mit mariniertem Apfel-Rotkohl, glacierten
Maronen,

Bratapfel und Kartoffelklößen

€ 29,50

Yuzu / Vanille

Creme von Yuzu und Vanille
mit eingelegter Flugananas und geröstetem

Kokos

€ 10,00

€ 45,00 pro Person als Menü

Festmenü 2

Barberie Ente / Rapunzelsalat

Kalt geräucherte Brust von der Barberie Ente
mit Aprikose und mariniertem Rapunzelsalat

€ 14,00

Erdapfel / Perigord Trüffel

Suppe von Erdapfel mit Perigord Trüffel
und Schmand

€ 11,00

Ochsenbacke / Wurzelgemüse

Geschmorte Backe vom Weideochsen
mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-

Stampf

€ 28,00

Backapfel / Rosine

Kompott vom Boskoop mit Rum-Rosinen,
Vanilleeis und Apfel-Schmand-Schaum

€ 10,00

€ 56,00 pro Person als Menü

Festmenü 3

Saibling / Karotte

Gebeiztes Filet vom Saibling
mit marinierten Karotten, Ingwer und Wilden

Kräutern

€ 13,00

Rotbarsch / Safran

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
auf Safran-Fenchel-Salat und geschmorter

Paprika

€ 19,00

Heilbutt / Hokaido

Heilbutt in Nussbutter gebraten
mit Variation vom Kürbis und gebackenen
jungen Kartoffeln

€ 27,50

Birne / Gewürzschokolade

Mouse von Gewürzschokolade
mit eingelegten Birnen und Safran-Vanille-Eis

€ 10,00

€ 63,00 pro Person als Menü