



*Weihnachten*

*im*

*Alten Amtshaus*

*Herzlich Willkommen im unserem Alten Amtshaus*

*Auf den nächsten Seiten  
finden Sie unsere Weihnachtskarte  
Sie ist mit viel Liebe zum Produkt und Kochen entstanden*

*Wir sind auf Sie vorbereitet!  
Jetzt liegt es an Ihnen Weihnachten zu schmecken....*

*Wir wünschen Frohe Weihnachten*

*Nicki und Frank  
mit dem gesamten Team*



### *Vorspeisen*

*Klassiker zu Weihnachten  
Königin-Paste gefüllt mit Ragout-Fin vom Kalb  
in einer feinen Sauce  
16,00 €*

*Wildkräutersalat mit einer Himbeer-Rote Bete-Vinaigrette  
Ziegenfrischkäsemousse mit Thymian-Honig  
Tigerbaguette von der Bäckerei Jochen Meyer  
15,00 €*

### *Suppen*

*Rucola-Erbсен-Suppe Vegan  
mit Kichererbsenschaum  
8,50 €*

*Klarer Wildkraftbrühe mit Gemüserauten  
und Wildklößchen, Chesterstange  
8,50 €*

### *Hauptgerichte*

*Schweinefilet im Kräutermantel  
Balsamico-Thymiansauce  
mit Gemüseauswahl der Saison  
Schlosskartoffeln  
28,50 €*

*Wildplatte aus hiesiger Jagd ab 2 Personen  
Wie z.B. Reh, Damwild, Hase, Fasan (je nach Verfügbarkeit)  
mit glasierten Esskastanien und Birnenspalten in einer Wacholdersauce  
mit Winterlichem Gemüse und Macairekartoffeln  
Pro Pers. 38,00 €*

*Das Beste von der Confierten Ente goldbraun vollendet  
Brust und Keule mit einer Orangen-Pfeffersauce  
Handgemachter Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterbröseln  
32,50 €*



*Lammhüfte zartrosa aus dem Sousvide  
vollendet in der Pfanne  
mit einer Balsamico-Thymiansauce  
Wirsingkohl in Rahm und Kartoffelgratin  
28,50 €*

*Entrecote 230 gr. vom Angusrind Sousvide gegart auf 55° Grad medium  
mit einer Pfeffersauce serviert  
dazu reichen wir glasiertes Gemüse  
und Kartoffelspalten mit Rauchsatz und Basilikumpesto  
34,50 €*

*Gebratene Forelle mit Mandelbutter  
und einem Blattsalat mit Zitronendressing und Petersilienkartoffel  
24,50 €*

*Hausgemachte Pasta und gebratene Garnelen  
in einer Krustentier-Sauce mit Chili und etwas Knoblauch  
24,50 €*

*Vegan  
Spitzkohl geschmort mit Walnuss  
Wacholdersauce und Rote-Bete-Kartoffelstampf  
21,50 €*

*Gefüllte Auberginen-Röllchen im Panko gebacken  
mit Spinat und Fetakäse, sonnengetrockneten Tomaten  
Basilikum-Tomatensauce und Kräuter-Risotto  
22,50 €*

*Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus aus Klein Henstedt, Prinzhöfte  
Das Beste vom Hähnchen Brust und Keule im Sousvide gegart  
Vollendet in der Pfanne und Ofen mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce  
aus 16 Komponenten, dazu reichen wir Kartoffelspalten  
28,50 €*

*Portion Confierte Gans goldbraun aus dem Ofen  
mit einer Orangen-Pfeffersauce  
Rotkohl und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelknödel mit Butterbröseln  
38,50 €*



*Dessert*

*Gestrudelttes Lebkuchenmousse  
von weißer und dunkler Schokolade mit einem Hauch Lebuchengewürz  
dazu reichen wir Pflaumenkompott mit Zimt  
8,90 €*

*Tiramisu mit eigenem Orangenkompott  
Minze und Schokoladendekor  
8,50 €*

*gerne erhalten Sie für die Kinder die Weihnachtskarte  
als kleine Portion  
Sprechen Sie uns einfach an.*

*Pasta mit einer Tomatensauce  
Parmesankäse  
8,50 €*

*Chicken-Nuggets  
Mit Pommes-frites und Ketchup  
8,50 €*

*Kleines Schweineschnitzel mit Wurzelgemüse  
Pommes-frites  
9,50 €*