



*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-Erbsen-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 Kartoffelpalten mit Rauchsalz 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 Feta Käse, 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 Kartoffelpalten*  
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

*Gestrudeltes 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 €*