

WEIHNACHTEN IM HAUS SANSSOUCI
UNSERE MENÜS AM 25. und 26. DEZEMBER AB 12.00 UHR

Hausgemachtes Gänseschmalz & Brotkonfekt

Vorspeisenteller

Gänseleber Parfait & Zwergorange
Lachsfilet aus der Ingwer Limettenbeize | Creme Brûlée von Ziegenfrischkäse
Winterlicher Blattsalate in Granatapfeldressing | Pinienkerne

Hauptgang zur Wahl:

Nordsee Steinbutt Filet & Garnelen vom Grill
gerahmter Blattspinat | Drillinge

oder

Fläminger Hirschkalbsrücken rosa gebraten
Preiselbeer Gin Soße
Wintergemüse | Kartoffel- Pfifferlingsstrudel

oder

Filetsteak vom Weideland Rind | Barolo Balsamico Soße
Wintergemüse | Kartoffel- Pfifferlingsstrudel

Dessert:

Weihnachtsteller
geeister Butterscotch & geröstete Ananas | belgische Schokolade
| Mango & Pistazie Cassis | Weihnachtspraline

2 Gänge 52.00 €

3 Gänge 59.00 €

Vegetarisches Menü

Vorspeisenteller

Carpaccio von bunten Winterrübchen | Crème Brûlée von Ziegenfrischkäse
Junge Blattsalate in Granatapfeldressing

Bio Tofu al á orange | karamellisiertes Auberginenragout | Kartoffel- Pfifferlingsstrudel

Weihnachtsdessertteller

geeister Butterscotch & geröstete Ananas | belgische Schokolade
Mango & Pistazie Cassis | Weihnachtspraline

3 Gänge 49.50 €

WEIHNACHTEN IM HAUS SANSSOUCI
UNSERE MENÜS AM 25. und 26. DEZEMBER AB 12.00 UHR

GOURMETGANS MENÜ

Hausgemachtes Gänseschmalz & Brotkonfekt

Vorspeisenteller

Gänseleber Parfait & Zwergorange
Lachsfilet aus der Ingwer Limettenbeize | Creme Brûlée von Ziegenfrischkäse
Winterlicher Blattsalate in Granatapfeldressing | Pinienkerne

. . .

Knuspriger Gänsebraten
Brust & Keule

Rot & Grünkohl | Kartoffelklöße | Beifußjus
(ab 4 Personen am Tisch tranchiert)

. . .

Weihnachtsdessertteller
geeister Butterscotch & geröstete Ananas | belgische Schokolade
Mango & Pistazie Cassis | Weihnachtspraline

2 Gänge 49.00 €

3 Gänge 54.00 €

Sie möchten Ihre Gans
ohne Vorspeise & Dessert am Tisch tranchiert bekommen?

ab 4 Personen – pro Person 44.50 €

Kinderessen

Wiener Schnitzel
junge Erbsen & Karotten | Kartoffelpüree

12.50 €