



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember

Sie stellen Ihr Weihnachtsmenü selber zusammen. Vorspeise und Dessert können frei gewählt werden. Der Preis richtet sich nach der Wahl Ihres Hauptgerichts

Bitte weisen Sie uns bei Ihrer Bestellung auf Allergien und Unverträglichkeiten hin.

Wir freuen uns, wenn Sie sich bei uns wohlfühlen, den Blick aufs Meer und unserer Küche genießen.

Frohe Feiertage wünscht Ihnen
Andre Zipner und sein Team

VORWEG

Waldpilzsuppe

mit Kräutercroutons

Feines aus dem Meer

Buttermilch Krabben Sülze, gratinierte Auster mit Blattspinat und Sauce Hollandaise, Espresso von der Hummerbisque

3erlei Krokette

vom Iberico Bäckchen mit Quittenchutney, gezupftes Rind mit Sauce Gribiche, Ente mit Dattel-Couscous

EL DESSERT

Schlehen Cheesecake

Schlehen-Likör, Zimt-Granola, Karamell-Schokoladeneis

Feines von der Haselnuss

Haselnuss Schnitte, Florentiner, Mango Sorbet

HAUPTGERICHT

Glasierte Entenbrust

35,50

Kumquats, karamellisierter Rotkohl, Jus, Maronen
Kartoffelklöße und Birnentasche
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Wild hoch 2

44,50

rosa gebratener Hirschrücken und Rehragout aus der Keule, Quitte, Flower Sprouts, Steinpilz-Serviettenknödel
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Skrei Filet

44,50

mit Nordsee Krabben-Sauce, Kohlrabi und Kartoffel-Serlleriestampf
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Steinpilz-Frischkäse Ravioli

39,50

mit Lauchcreme und Trüffelschaum
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Christmas Bowl Vegan

33,50

bunt und knackig
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

FÜR UNSERE LÜTTEN

hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes

6,00

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte geben Sie immer Unverträglichkeiten & Allergien bei der Bestellung mit an. Einige Gerichte können auch ohne Allergene zubereitet werden, bitte fragen Sie dazu unser Service Personal. Da in unserem Restaurant und bei unseren Lieferanten alle Allergene verarbeitet werden bzw. vorhanden sind, können somit auch Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen vorhanden sein.

• Eier • Gluten • Milch • Lupine • Fisch • Schalenfrüchte • Krebstiere • Senf • Sellerie • Sojabohnen • Sesam • Weichtiere
• Sulfite/Schwefeldioxid • Erdnüsse

