



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2022

Sie stellen Ihr Weihnachtsmenü selber zusammen. Vorspeise, Hauptgang 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 unsere Küche genießen.

Frohe Feiertage wünscht Ihnen
Andre Zipner und sein Team

VORWEG

Cremesuppe von Waldpilzen

mit Kräutercrouton

Feines aus dem Meer

Tatar vom Lachs mit Rauch - Aal, - Garnele und -Heilbutt
von Forelli aus Strande, Rösti und
Limetten Creme Fraiche

kleine Schweinerei vom Duroc Schwein

(Demeter Hof Gut Birkenmoor)
Porco Tonnato, Crostini mit Leberwurst und Balsamico-
Zwiebel, Krokette mit Cheddar Creme

EL DESSERT

warmes Schokoladen-Fudge-Törtchen

mit Himbeer-Sorbet, Himbeeren und Mascarpone

Passionsfrucht Tarte mit Tonkabohnen Panna Cotta

mit Nougat Eis und Mango

HAUPTGERICHT

glasierte Entenbrust

42,50

karamellisierter Rotkohl, eingelegte Zwergorangen, Jus,
Maronen Kartoffelklöße
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Wild hoch 2

49,50

rosa gebratener Hirschrücken und Rehragout aus der
Keule, Sellerie, Quitte und Serviettenknödel Soufflé
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Wolfsbarschfilet

49,50

mit Rotgarnele, Bouillabaisse, Petersilienwurzel-
Kartoffelstampf und Portulak
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Steinpilz-Ravioli (vegetarisch)

43,90

mit Trüffelschaum, Sellerie und Quitte
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Christmas Bowl (vegan)

36,90

bunt und knackig
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

FÜR UNSERE LÜTTEN

hausgemachte Chicken Nuggets

mit Pommes

7,90



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