



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2023

Herlich Willkommen bei uns im El Mövenschiss.

Sie können die Speisefolge frei wählen. Der Preis des Menüs richtet sich nach der Hauptspeise.

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

Frohe Feiertage und einen guten Rutsch in das neue Jahr wünschen Ihnen

Lea & Tade Assel mit Team

VORSPEISE

Maronen-Steinpilzsuppe ●●●
mit Kräuterriegel

Feines aus dem Meer ●●●●●
zweierlei Tatar vom Lachs und Steinbutt /
Mascarpone-Meerrettich-Creme / Kartoffelrösti

Feines vom Demeter Landschwein ●●●●●
(Demeter Hof Gut Birkenmoor)
Porco Tonnato / Crostini bestrichen mit Leberwurst /
gebackene Praline / Sauce Cumberland / Apfel

DESSERT

Cheesecake-Schnitte ●●●●●
mit Pflaumenkompott / Spekulatiuseis

Warme Schoko-Kirsch Fudge ●●●●●
mit Apfelgel / Fruchtspiegel / Kürbiseis

HAUPTGERICHT

Glasierte Entenbrust ●●● 54.00
mit Sauce l'Orange / karamellisierter Apfelrotkohl /
Kartoffelklöße / Kumquats
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Zweierlei vom Hirsch ●●●●● 59.00
Rücken & Ragout
mit Madeira Jus / Selleriepüree / Romanesco /
Schnitte vom Serviettenknödel
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Gegrilltes Skrei-Filet ●●●●● 52.00
mit Ostsee-Krustentierschaum / mariniertem Fenchel /
Portulak / Tomatenrisotto
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Steinpilz Ravioli vegetarisch ●●●●● 46.00
mit getrüffelter Parmesansauce / Petersilie /
Babyspinat
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

Gemüse-Tartelette vegan ●●●●● 44.00
mit Vus / Erbsencreme / sautiertes Gemüse
(Preis inkl. Vorspeise und Dessert)

KIDS MENÜ

Hausgemachte Chicken Nuggets ●●● 16.00
Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln &
Schokoweihnachtsmann



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 Servicepersonal. 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