

Weihnachten 26.12.2026

Ab 12:00 Uhr

Emsländische Hochzeitssuppe
am Tisch serviert.

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,
Bauernsalat, Bohnensalat mit Schafskäse, Krautsalat, Möhrensalat,
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Kräutern mariniert,
eingelegtes Gemüse, gefüllte Eier, Croutons,
Oliven, Pepperoni, Tsatsiki und Ciabatta,

aus unserem Räucherofen:

Geräucherter Buntbarsch,
Lachs nach 'Flamm-Art'

An der Schneidestation:

rosa gebratener, marinierter Rindsbraten

Falafel mit Sourcream,
Rouladen in Bratensauce,
Geflügel-Curry-Ragout,
Schnitzel „Wiener Art“,
Wild-Hacksteaks in Pfeffersauce,

Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,
Möhren, Erbsen, Speckbohnen, Rotkohl
Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kroketten,
Penne mit Gemüsestreifen und Oliven

gebackene Vanille-Eiscreme
im Zimtschaum-Mantel mit heißen Früchten,
Limettenmousse mit Himbeer-Sauce & Marzipanmousse.

p.P.: € 33,90

Kinder 0-3 Jahre frei
3-12 Jahre € 15,90