



Weihnachtsfeierkarte

FesttagsTafel

Für eine fröhliche Runde ab 8 Personen. Eine Menüauswahl nach Ihrem Geschmack. Wir stellen ihnen die Gerichte auf Ihre Festtagstafel und jeder kann schlemmen nach Herzenslust

Vorspeisenturm

Anti pasti / Tomate Mozzarella / verschiedene Salate / Saté Spieße / Kartoffelpuffer / Schinken

Suppentopf

2 Suppen zur Wahl / Ochsenbouillon mit reichlich Einlage / Kürbiscremesuppe vegetarisch

2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl

Schnitzel Champignonrahmsauce Bratkartoffeln / Kleine Rouladen Apfelrotkohl Kroketten
Schweinefilet Waldpilzsoße Kroketten / Hähnchen-Kürbis-Curry Reis
Edelwildragout Rosenkohl Kartoffelklöße / Entenkeule Rotkohl Herzoginkartoffeln

Dessert Auswahl in kleinen Gläsern

ab 8 Personen

3 Gänge Suppe Hauptgang Dessert pro Person 25,00

3 Gänge Vorspeise Hauptgang Dessert pro Person 28,00

4 Gänge 33,00

Auswahlkarte

Vorspeisen

Gebeizter Lachs

Kartoffelpuffer / Senf - Dillcreme / Salatbukett 9,50

Gebratene Entenbruststreifen

auf Feldsalat / Kartoffeldressing / Canberras 9,00

Suppen

Kürbissuppe Kernen / Öl / Sahne vegetarisch 5,50

Kürbissuppe Satéspieß vom Hähnchen 6,00

Ochsenbouillon Gemüsestreifen / Mark- und Fleischklößchen 5,50

Restaurant **Wernings Hof** Tel. 0521/330160 - werning@bitel.net

Bitte bestellen Sie Ihre Auswahl der Gerichte mindestens 2 Tage vorher.



Weihnachtsfeierkarte

Wählen sie unter 3 Hauptgerichte aus!

Vegetarisch

Maultaschen Tomatensahnesoße / mit Mozzarella überbacken 9,00

Wernings Salat in einem Balsamico-Senfdressing 6,00
gebackenem Schafskäse 9,00

Fisch

Zanderfilet auf Kürbis-Kartoffelragout, mit einem kleinen Feldsalat 18,50

Hauptgerichte

Grünkohlplatte

Kasseler / frischer und geräucherte Kohlwurst / Blutwurst / Bratkartoffeln 14,50

Schweinefilet Medaillons Waldpilzen in Rahm / Krokette 16,00

Hähnchen-Kürbis Curry Gemüse / Reis 15,00



Martins Gans

knusprig gebraten, mit Bratapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Klößen und Krokette ab 4 Personen pro Pers. 24,50

Rumpsteak grüne Bohnenbündchen / Bratkartoffeln 21,00

Edelwildragout Hirsch & Wildschwein / Preiselbeerbirne / Knöpfe 16,00

Wilddiebsteller Hirsch- und Wildschweinbraten Waldpilzen / Rosenkohl / Herzoginkartoffeln 17,50

Entenkeule Apfelrotkohl / Krokette 15,00

Nachspeisen

Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen 5,50

Spekulatius – Schokoladenmousse

im Baumkuchenmantel / Zwetschgen / Tonkabohnenschaum 7,50

Zwetschgenröster Zimtpflaumeneis