



# WEIHNACHTEN @HOME

**Liebe Gäste,**

Sie haben an Weihnachten Gäste zuhause und möchten ungern stundenlang selbst am Herd stehen? Dann haben wir mit unseren Weihnachtskisten für à 4 Personen das perfekte Angebot für Sie. Alle Produkte lassen sich bequem zuhause sanft erwärmen und anrichten. Folgende Varianten bieten wir an:

## Weihnachtskiste Rind

4 Portionen Geschmorte Ochsenbacke  
Rinderjus im Glas  
12 hausgemachte Kartoffelklöße  
Butterbröseln evakuumiert  
600g Apfelrotkohl evakuumiert  
800ml Getrüffelte Selleriecrèmesuppe  
1 Hausgebackenes Brot  
100g Kräuterbutter  
4 Schokoladenparfait im Glas  
1 Gewürzkirschen im Glas  
**139,90 €**

## Weihnachtskiste Veggie

für 4 Personen

### Kulinarisches Inhalt:

4x 160g Hausgemachte Spaghetti, frisch  
4x200g Hausgemachte Kürbisravioli, tiefgefroren  
100g Grana Padano Parmesan  
400g Fruchtige Tomatensauce im Glas  
200g Basilikumpesto im Glas  
800ml Getrüffelte Selleriecrèmesuppe  
1 Hausgebackenes Brot  
100g Kräuterbutter  
4 Schokoladenparfait im Glas  
1 Gewürzkirschen im Glas  
**105,90 €**

**Zu beiden Kisten erhalten Sie gratis dazu:**

300ml hausgemachter Tonkabohnen- Eierlikör  
1 Flasche Hauswein

1 Pergament- Menükartenrolle mit Teelicht

**-Nur solange der Vorrat reicht-**

Abzuholen sind die Kisten am 23.12.2025  
von 18.00 – 20.00 bei uns im Kochwerk.



## MENU

### 1. HALT

#### **Rind / Trüffel / Parmesan**

*Rinder carpaccio / Trüffel mayo*

*Pinienkerne / eingelegte Waldpilze / Parmesan*

\*\*\*

### 2. HALT

#### **Kürbiscrèmesuppe**

*mit Kokos & Thaicurry*

\*\*\*

### 3. HALT

#### **Rosa gebratene Rehhüfte vom Sender Wildhandel**

*Rosenkohl / hausgemachte Spätzle  
oder*

#### **Hövelhofer Lachsforellenfilet**

*Brokkoli / Kartoffelpüree  
oder*

#### **Ravioli „Steinpilz“**

*mit Steinpilzfüllung*

*Salbeibutter / Wurzelgemüse*

*Lauchzwiebeln / Tomaten / Parmesan*

\*\*\*

### ENDSTATION

#### **Birne / Spekulatius / Eierlikör**

*gebackene Birne / Spekulatiuscrumble*

*hausgemachter Eierlikör / Kaffee Eis*

oder

#### **Crème Brûlée**

#### **„Mandel & Clementine“**

*Crème Brûlée klassisch / Clementinensorbet*

*Mandelschaum*

#### **mit Rehhüfte**

*4 Gang Menu 69,20 €*

*3 Gang Menu mit Suppe 51,30 €*

*3 Gang Menu mit Vorspeise 60,70 €*

#### **mit Lachsforelle**

*4 Gang Menu 65,20 €*

*3 Gang Menu mit Suppe 47,30 €*

*3 Gang Menu mit Vorspeise 56,70 €*

#### **mit Steinpilzravioli**

*4 Gang Menu 54,20 €*

*3 Gang Menu mit Suppe 36,30 €*

*3 Gang Menu mit Vorspeise 45,70 €*



## VORSPEISEN & SUPPEN

**Blumenkohl / Clementine / Ziege** 14,9

*Gerösteter Blumenkohl / Clementine*

*Pastinakencrème / geflämmt Ziegenkäse*

*Pumpernickelcrumble / Haselnuss*

**Wildgarnele / Lachsforelle** 17,9

*gebratene Wildgarnelen*

*geflämmt Lachsforelle*

*geschmorte Romanaherzen / Sauce Rouille*

*Kräutercrunch*

**Rind / Trüffel / Parmesan** 18,9

*Rindercarpaccio / Trüffelmayo*

*Pinienkerne / eingelegte Waldpilze / Parmesan*

**Kürbiscremesuppe** 9,5

*mit Kokos & Thaicurry*

**Crèmesuppe von der Wildgarnele** 10,5

*gebratene Wildgarnele / Tomate*

## SALATBEET

**Basic** 14,5

**Zupfsalate vom Biohof Mertens**

**Wiesbrock**

*Strauchtomate / Gurken*

*Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing*

*mit Ziegenkäse / Pflaumenchutney*

*und Haselnuss* +4,9

*mit Maishähnchenbruststreifen* +5,9

*mit gebratenen Wildgarnelen* +6,9

*mit Steakstreifen* +6,9



## HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Große Wächter hergestellt

<b>Spaghetti „Schwarzwurzel &amp; Trüffel“</b>	17,9
Trüffelrahmsauce / Schwarzwurzeln	
Wurzelgemüse / Tomate / Lauchzwiebeln	
Rucola / Parmesan	
mit geflämmtem Ziegenkäse	+4,9
mit Maishähnchenbruststreifen	+5,9
mit Steakstreifen	+6,9
mit gebratenen Wildgarnelen	+6,9
<b>Spaghetti „Rosenkohl“</b>	16,9
Rosenkohl / Pinienkerne	
Kapern / Knoblauch / Chili	
Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln / Parmesan	
mit geflämmtem Ziegenkäse	+4,9
mit Maishähnchenbruststreifen	+5,9
mit Steakstreifen	+6,9
mit gebratenen Wildgarnelen	+6,9
<b>Spaghetti „Mediterran“</b>	16,9
hausgemachtes Kräuterpesto	
getrocknete Tomaten / Lauchzwiebeln	
geschmorte Paprika / Parmesan	
mit geflämmtem Ziegenkäse	+4,9
mit Maishähnchenbruststreifen	+5,9
mit Steakstreifen	+6,9
mit gebratenen Wildgarnelen	+6,9
<b>Ravioli „Steinpilz“</b>	18,9
mit Steinpilzfüllung	
Salbeibutter / Wurzelgemüse	
Lauchzwiebeln / Tomaten / Parmesan	
mit geflämmtem Ziegenkäse	+4,9
mit Maishähnchenbruststreifen	+5,9
mit gebratenen Wildgarnelen	+6,9
mit Steakstreifen	+6,9
<b>Ravioli „Kürbis“</b>	18,9
mit Kürbisfüllung	
Zitronenbutter / Wurzelgemüse	
Tomaten / Parmesan	
mit geflämmtem Ziegenkäse	+4,9
mit Maishähnchenbruststreifen	+5,9
mit Steakstreifen	+6,9
mit gebratenen Wildgarnelen	+6,9



## BURGER

**Burger „BBQ“** 18,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun  
Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar / Bacon  
Pflaumenchutney / Strauchtomate dazu Fritten*

**Burger Veggie „Crispy Feta“** 17,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun  
gebackener Feta / Zwiebelchutney  
Basilikummayo / Strauchtomate dazu Fritten*

## FLEISCH / FISCH /

**„Picanha BBQ Style“** 33,9

**rosa gebratene Rindersteakhüfte**  
*Brokkoli / knusprige Fritten / Mayo*

**Geschmorte Ochsenbacke** 29,5

*Rosenkohl / Kartoffelpüree*

**Delbrücker „Rosemary Chicken“** 27,9

*Schwarzwurzeln / hausgemachte Spätzle*

**Rosa gebratene Rehhüfte** 33,9

**vom Sender Wildhandel**

*Rosenkohl / hausgemachte Spätzle*

**Hövelhofer Lachsforellenfilet** 29,9

*Brokkoli / Kartoffelpüree*

**Knusprige Entenkeule** 28,9

*Apfelrotkohl / hausgemachte Kartoffelklöße*



## DESSERT

<b>Birne / Spekulatius / Eierlikör</b>	10,9
<i>gebackene Birne / Spekulatiuscrumble</i>	
<i>hausgemachter Eierlikör / Kaffeeeis</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	
<b>„Mandel &amp; Clementine“</b>	10,9
<i>Crème Brûlée klassisch / Clementinensorbet</i>	
<i>Mandelschaum</i>	
<b>Dreierlei hausgemachtes Eis</b>	8,9
<i>Eisvariation unserer hausgemachten Sorten</i>	
<b>Sorbet Spritz</b>	8,9
<i>Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt</i>	
<b>Affogato al Caffè</b>	7,9
<i>Hausgemachtes Vanilleeis / Espresso</i>	