



Schröder

Schröder Weihnachtsmenü 2 – Festmenü für Genießer

Vorspeisen

- Avocadospalten mit Gambas-Salsa
- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Holunderdressing
- Wildterrinen mit Orangensenf
- Vegetarisch: Kastaniencremesüppchen mit Thymian-Croutons

Hauptgerichte

- Hirschrücken im Wirsingmantel an Portweinsauce
- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Glühwein-Sauce
- Röllchen von der Nordseescholle auf Kürbisgemüse

Vegetarisch

- Spaghetti von Rote Bete mit Kirschtomaten und Avocado-Würfeln
- Pasta mit Rucola und Grana Padano

Beilagen

- Serviettenknödel
- Spätzle oder Tagliatelle
- Wildreis

Salate

- Auswahl von Blattsalaten mit Orangenfilets und Feigen
- Weißkrautsalat mit Walnüssen und Rosinen

Dazu

- Frisches Baguette

Nachspeisen

- Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Sauce
- Glühweinbirne auf Schokoladensauce
- Spekulatius Tiramisu

Preise und Konditionen

Portionen	Vorspeisen	Hauptspeisen	Nachspeisen	Preis pro Person
< 30	Individuelles Angebot			
30 - 59	3 aus 4 Sorten	2 von 3 Sorten	2 aus 3 Sorten	26,40 €
> 60	4 Sorten	3 Sorten	3 Sorten	25,90 €

Für Genießer haben wir eine attraktive Auswahl feiner Weiß- und Rotweine vorbereitet.