



*Burg
Neustadt-Glewe*

Weihnachts-Menü 1

1.Gang:

Gewürzpunch vom Wildgeflügel
mit gebratenen Austernseitlingen und Kresse

2.Gang: (Wahlgang)

Medallions vom Hirschrücken
*an Pfifferlinge-Gemüse-Pfanne und aromatisierte Rotweinsauce
dazu geröstete Frühkartoffeln*

oder

aromatisch gefüllte Entenbrust
*an Rotkohl und aromatisierte Rotweinsauce
dazu gebackene Süßkartoffeln*

oder

Mecklenburger Rippenbraten
*mit Rotkohl und aromatisierte Rotweinsauce
dazu Schwenkkartoffeln*

3.Gang:

Mousse vom Spekulatius
an Orangenkompott

32,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Weihnachts-Menü 2

1.Gang:

Kürbiscremesuppe
mit Speckstippe

2.Gang: (Wahlgang)

halbe knusprige Ente
an Rotkohl und aromatisierte Rotweinsauce
dazu Schwenkkartoffeln

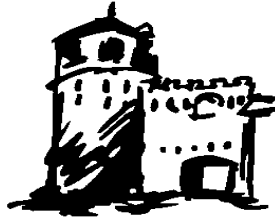
oder

Mecklenburger Rippenbraten
mit Rotkohl und aromatisierte Rotweinsauce
dazu Schwenkkartoffeln

3.Gang:

Mousse vom Spekulatius
an Orangenkompott

26,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Weihnachts-Menü 3

1.Gang:

***marinierter Salat der Saison
mit Gänsebrust***

2.Gang:

***halbe knusprige Ente
an Rotkohl und aromatisierte Jus
dazu Schwenkkartoffeln***

3.Gang:

Bratapfel mit Vanillesauce

23,50 € pro Person



*Burg
Neustadt-Glewe*

Weihnachts-Menü 4

1.Gang:

Cremesuppe von der Marone
mit geröstetem Speck und Orangenkrokant

2.Gang:

Brust und Keule von der Ente
auf Rotkohl und Thymiansauce
dazu goldbraune Serviettenklöße

oder

auf der Haut gebratenes Filet vom Kabeljau
auf mediterranes Pfannengemüse, Dijon-Senf-Sauce
dazu geschwenkte Drillinge

21,50 € pro Person