

# Weihnachtsmenü



Alle Gerichte sind fertig gekocht und müssen nur kurz erwärmt werden. Gerichte bitte mindestens 3 Tage vorher bestellen und Termin zum Abholen vereinbaren.

## Vorspeisen:

- |   |                  |        |
|---|------------------|--------|
| - Kürbis – Waldpilz – Süppchen  | p. P. ca. 250 ml | € 3,90 |
| - Hausgebeizter Lachs<br>(Honig-Senf-Sauce/Pumpernickel/Gurkenwürfel) | p. P. ca. 100 g  | € 7,90 |

## Hauptgerichte:

- |  |                 |         |
|--|-----------------|---------|
| - Wildgulasch „Forstmeister“ mit Waldpilzen  | p. P. ca. 350 g | € 9,90  |
| - Hirschbraten mit Waldpilzrahm  | p. P. ca. 350 g | € 12,90 |
| - Sauerbraten mit Lebkuchensauce   | p. P. ca. 350 g | € 9,90  |
| - Kaninchenkeule in Preiselbeersauce   | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahm  | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - Gedünstetes Lachsfilet in Dillrahm   | p. P. ca. 350 g | € 10,90 |
| - „Andalusischer Gärtnereller“ (vegan!)<br>Auberginenauflauf/Pesto/Ratatouille/Kartöffelchen | p. P. ca. 300 g | € 10,90 |

## Beilagen:

- |                                |                 |        |
|--------------------------------|-----------------|--------|
| - Butterspätzle                | p. P. ca. 250 g | € 2,90 |
| - Pariser Schwenkkartöffelchen | p. P. ca. 250 g | € 2,90 |
| - Kartoffelgratin              | p. P. ca. 250 g | € 3,50 |
| - Kartoffelklöße               | p. P. 2 Stück   | € 2,90 |
| - Apfelrotkohl                 | p. P. ca. 250 g | € 2,90 |
| - Gebratener Rosenkohl         | p. P. ca. 200 g | € 2,90 |

## Dessert:

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| - Dunkle Mousse au chocolate „Spekulatius“ | p. P. | € 3,90 |
| - Vanillemousse mit Glühweinkirschen       | p. P. | € 3,50 |

Telefon: 02454/1414

mail: [haus.hamacher@t-online.de](mailto:haus.hamacher@t-online.de)

[www.facebook.com/HausHamacher](http://www.facebook.com/HausHamacher)