

## Weihnachtliche Vorspeisen & Suppen

### **Festtagssuppe Gänsepunsch**

klare Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänsefleisch

9 €



### **Waldpilzrahmsuppe**

wohlschmeckendes Süppchen aus Waldpilzen und Gartenkräutern

mit einem Schuss Weißwein verfeinert | Waldpilz – Frischkäse Tortelli | Schinkenchip

9 €

### **Suppe vom Radebeuler Hokkaido Kürbis**

leckeres Rahmsüppchen | heimischer Kürbis | geröstete Kürbiskerne

steirisches Kürbiskernöl

9 €

### **Würzfleisch vom Kikok Hähnchen**

cremiges Ragout mit frischen Champignons | Käse überbacken | Baguette

9 €

### **Gebackener Ziegenkäse in Macadamianuss - Honig- Panade**

hausgemachte Preiselbeermarmelade | Nadelwaldaromen

Wipplers Winzerbrot | eingelegte Gartenradiesschen | Kresse

15 €



### **Carpaccio vom Alpenrind**

bestes Rindfleisch | Parmesan | Trüfföl | Senfrauke | gegrillte Honigtomaten

geröstete Pinienkerne | ofenfrisches Baguette

16 €

## Weihnachtliche Köstlichkeiten



### **Boeuf Bourguignon vom Donald Russel Ochsen**

butterweich geschmorte Rinderbacke | kräftige Burgundersoße | Wintergemüse

Pommes de terre duchesse - Herzoginkartoffeln

30 €

### **Oldenburger Entenbrust a la Orange**

knusprig gebackene rosa Sous-vide gegarte Entenbrust | Vanille – Rahmwirsing

Radebeuler Kürbis | cremiges Süßkartoffelpüree

27 €

### **Keule von der Oldenburger Ente**

knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig glasiert | arteigene Soße

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

27 €

### **Filet von der Sarlhusener Goldforelle**

Vanille – Rahmwirsing | Radebeuler Hokkaido Kürbis | cremiges Süßkartoffelpüree

27 €

### **Heimischer Wildgulasch aus der Region**

... was dem Jäger vor die Flinte läuft | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

hausgemachtes Preiselbeer Chutney | karamellierte Maronen

27 €



### **Zweierlei vom Gänsebraten**

Brust & Keule knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelrotkohl | karamellierte Maronen | Kartoffelklöße

29 €

### **Lammhüfte-rosa gebraten**

vom Salzwiesen Lamm | Spitzmorchel - Madeirasofse

Wintergemüse | Herzoginkartoffeln

**30 €**

### **Bunte Wintergemüse Pfanne - vegetarisch -**

Perlcouscous | Wintergemüse | gebackene rote Beete Sticks

Ziegenkäse in Macadamianuss Hülle | Orangensoße

**25 €**

### **Bunte Wintergemüse Pfanne - vegan -**

Perlcouscous | Wintergemüse | gebackene rote Beete Sticks

veganes Linsen - Cococurry | Orangensoße

**25 €**

## **Gänse Menü**

### **Festtagssuppe Gänsepunsch**

klare kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänsefleisch



### **Zweierlei vom Gänsebraten**

Brust & Keule knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelrotkohl | karamellisierte Maronen | Kartoffelklöße



### **Halbgefrorenes von weißer Kuvertüre & Mascarpone**

Spekulatius Crumble | Portwein – Cassis Zwergfeigen | Hippe | Cassis Coulis

**Menüpreis 40 €**

## Weihnachtliche süße Köstlichkeiten

Typisch sächsische Quarkkeulchen - unsere Empfehlung -

hausgemacht | Apfelragout | Sahnetupfer | hübsch angerichtet

9 €

Halbgefrorenes von weißer Kuvertüre & Mascarpone

Spekulatius Crumble | Portwein – Cassis Zwergfeigen | Hippe | Cassis Coulis

12 €

Kleiner kräftiger Schokoladen Kuchen

mit flüssigem Kern | hausgemachtes Sorbet | Pistazienerde

Zwergorangen Kompott | Hippe

12 €



## Frohe Weihnachten

"Ich werde Weihnachten in meinem Herzen ehren und versuchen,

es das ganze Jahr hindurch aufzuheben." Charles Dickens

Zeit für ein herzliches Dankeschön!

Zeit für die besten Wünsche!

Fröhliche Weihachtstage und einen

guten Rutsch ins neue Jahr.

Wünscht Ihnen das Team vom Pillnitzer Elbblick.

