

# AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

## WEIHNACHTSFEIERN



Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen.

### SUPPEN

---

Rübchensuppe mit Croûtons	5,00 EUR
Festtagssuppe	5,50 EUR
Maronensüppchen mit geräucherten Entenbruststreifen und Pumpernickelcroûtons in Honig und Zimt geröstet	5,50 EUR

### HAUPTGERICHTE

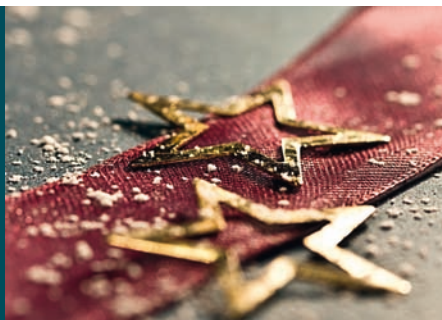
---

<b>Brust und Keule der Weihnachtsgans</b> mit Apfelrotkohl oder Grünkohl zur Wahl, gebratene Klöße	24,00 EUR
<b>Brust &amp; Keule von frischen Landenten</b> auf Polentaschnitten mit Aprikosen, Datteln, Feigen und Mandeln, Granatapfel-Honig-Sauce	24,00 EUR
<b>Brust &amp; Keule von frischen Landenten</b> mit Erbsen, weißen Rübchen, Möhren und glacierten Maronen, auf geschmortem Wirsing angerichtet mit hausgemachten Kartoffelkroketten	24,00 EUR
<b>Unser Wildteller mit Wildspezialitäten aus heimischer Jagd</b> Hausgemachte Bratwurst im Speckmantel, geschmorter Schulterbraten, Wildbuletten auf warmem Kartoffel-Steckrüben-Rosenkohlsalat mit gebratenen Apfel- und Birnenspalten	18,00 EUR
<b>Unser weihnachtlicher Fischteller</b> Gebratenes Dorschfilet in Nusspanade, frisch geräuchertes Forellenfilet mit würzig pikanter Preiselbeercreme und Lachsmedaillons auf Blinis	21,50 EUR
<b>Hannöverscher Braunkohl mit Kassler</b> Bregenwurst, Bauchfleisch und Salzkartoffeln	15,50 EUR

# AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

## WEIHNACHTSFEIERN



### DESSERT

Bratapfel in der Teighülle mit Vanillesauce

6,50 EUR

Gebratene Grießschnitte mit brauner Butter und selbst eingelegten Portweinzwetschgen

6,50 EUR

Schichtdessert aus Brownie, Marzipan-Panna Cotta, Mokokoriandermousse mit weihnachtlichem Fruchtkompott

7,50 EUR

