



# WEIHNACHTEN

IM ODINS HADDEBY

	Euro
<b>VORSPEISE</b>	
<b>CREMESUPPE VOM ROTKOHLE</b>	6,50
mit Galloway-Schinken und Apfelwürfeln	
<b>WILDERRINE MIT NÜSSEN UND CRANBERRIES</b>	8,50
dazu kaltgerührte Wildpreiselbeeren und Feldsalat	
<b>RÄUCHERLACHS-RAVIOLI</b>	9,50
in Fenchel-Orangensud	
<b>HAUPTSPEISE</b>	
<b>GEBRATENES FILET VOM WEISSEN HEILBUTT</b>	23,50
mit Rote-Bete-Bandnudeln, geschmortem Chicorée und Zitronensoße	
<b>SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG</b>	22,50
mit Edelpilzen, glasierten Karotten und Kartoffelgratin	
<b>ROSA GEBRATENE ENTENBRUST</b>	22,50
mit gelber Rübe, Rosenkohl, gebratenen Kartoffelknödeln und Gewürzsoße	
<b>GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE</b>	22,50
mit Maronen, Kohl und Rotweinssoße	
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLTER GEMÜSEBRATLING</b>	18,50
mit gebackenen Kartoffelknödeln und Kräutersoße	
<b>DESSERT</b>	
<b>MOHN-MARZIPAN-MOUSSE</b>	7,50
mit heißen Rumkirschen	
<b>LEBKUCHEN-TIRAMISU</b>	7,50
mit Pflaumenragout	
<b>KLEINE KÄSEVARIATION</b>	7,50
mit Quittensenf	

