

Weihnachten in Stangs Küche

Vorweg

Kleiner Feldsalat 4,00 €



Petersilienwurzelcreme mit Kräuteröl 5,50 €



Eutenkraftbrühe mit Madeira 6,50 €



Wildhasenterrine mit roter Zwiebelmarmelade
und kleinem Salat 12,50 €



Tartar und Crêpe vom Fjordlachs
mit Frankfurter Grüne Soße 12,50 €



Weihnachten in Stangs Küche

Hauptgang

Roulade von Seezunge und Garnele
auf Safran- Risotto und Krustentierschaum

23,50 €



Knusprige Gänsekeule
mit Preiselbeeren-Rotkohl und Kartoffelklößen

21,50 €



Medaillons von der Ferkellende
mit Kartoffelkroketten und Pommery-Senf-Sauce

16,50 €



Kalbsrückensteak mit Kartoffelgratin
und Buttergemüse

24,50 €



Rinderfilet und geschmorte Ochsenbäckchen
auf Selleriepüree und Spätburgunderjus

29,50 €

Weihnachten in Stangs Küche

Dessert

Mocca-Creme im Baumkuchenmantel 7,50 €
mit hausgemachtem Blutorangen-Parfait und Ananasragout



Schnitte von schwarzer Johannisbeere 7,50 €
mit Apfel-Coulis und hausgemachtem Lebkucheneis



Gemischtes Eis mit eingelegten Rumfrüchten 6,50 €

Cooler Kids

Paniertes Schnitzel mit Pommes 6,50 €

Nudeln mit Sauce Bolognese 5,50 €