



# STERNSTUNDEN



## SCHMORGERICHTE IM OKTOBER

Noch bis zum 10. November wird in der Wellington-Küche neben dem Grill auch der Ofen angeworfen. Ob Rinderroulade vom Weideochsen, Hamburger Entenkeule, Wildschweingulasch oder Spanferkelhaxe – leckere Schmorgerichte lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Die hausgeschmorte Rinderroulade mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln wird auch als Menü angeboten.

Menüpreis pro Person € 32,50

(Vorweg wird eine getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Flußkrebss und zum Dessert eine Apfeltarte mit Honig, Mandeln und Karamelleis serviert)

## ZEIT ZUM GÄNSEESSEN

Vom 11. November bis 26. Dezember 2017

Unsere Gänse werden am Tisch tranchiert und mit allen traditionellen Beilagen und einem süßen Finale serviert.

Preis pro Gans 146,00 €

Wer sein Gänseessen lieber im trauten Heim für Familie und Freunde plant, der kann unsere Gänse inkl. Garanleitung und allen klassischen Beilagen mit nach Hause nehmen.

Preis pro Gans 119,00 €

(Inkl. Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, gefüllte Preiselbeeräpfel und Bratensauce)

Bitte bestellen Sie Ihren Gänsebraten für Zuhause mindestens drei Tage vor Abholung

## WELLINGTON WEIHNACHTSBRUNCH

Am 25. und 26. Dezember 2017 von 11.00 bis 14.30 Uhr

Vom Scampisalat mit Tomate und Avocado, Caesar Salad, Vitello Tonato, Roastbeef mit Remouladensauce, Hirschrückenmedaillons, hausgebeiztem Lachs mit Honig-Senfsauce über Gänsebraten mit Orangensauce, gebratenem Steinbeißerfilet, Rotwildkeule mit Kronsbeerensauce bis hin zur Schokoladen-Crème Brûlée, Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Panna Cotta und vielen anderen süßen Verführungen ist alles dabei, was einen Weihnachtsbrunch ausmacht.

Preis pro Person 39,00 €

(inkl. Kaffee, Tee, Orangen- und Apfelsaft, Secco)

## WELLINGTON WEIHNACHTSMENÜ

Am 25. und 26. Dezember 2017 ab 15.30 Uhr

Am 1. und 2. Weihnachtstag servieren wir Ihnen ein festliches Menü. Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedenen Hauptgängen:

Ob halbe Vierländer Flugente mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelkloß, gegrillter Hirschkalbsrücken mit Cassissauce und Maronen-Rosenkohl oder Steinbuttfilet mit Morchelrahmsauce und getrüffeltem Wirsing-Pastinaken-Püree – im Vorwege wird immer eine passierte Schwarzwurzelsuppe mit Räucheraal und Portweifeigen serviert und zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit einer Marzipan-Crème-Brûlée mit Bratapfelkompott.

Menüpreis pro Person ab 39,00 €

Natürlich steht Ihnen auch eine à la carte Auswahl zur Verfügung.