

Weihnachtskarte 2025

*
ho
ho ho
Zimt
plätzchen
Zuckerquß
Liebe & Familie
Zusammenhalt
Glüh
wein

Das Team der Alten Räuherei wünscht ein frohes &
friedliches Weihnachtsfest.

Unser Weihnachtsmenüangebot:

Kombinieren Sie Ihren Hauptgang mit einer Vorspeise und einem Dessert Ihrer Wahl zu einem 3-Gänge-Menü.

Der vergünstigte Menüpreis ist jeweils beim Hauptgang in Klammern angegeben.

Kinder- & Seniorenportionen

Alle Gerichte unserer Weihnachtskarte bieten wir für Kinder bis einschließlich 14 Jahre und für Senioren auch als kleinere Kinder- bzw. Seniorenportion an.

Fragen Sie bei Bedarf gerne auch unseren Service nach unserer Kinderkarte mit gesonderten Kindergerichten.

Aperítív

Tropical Fruit Spritz
alkoholfrei - 6,50

Aperol Spritz
8,50

Lillet Wildberry Spritz
8,90

Limoncello Spritz
8,90

Vorspeisen

Geröstete Süßkartoffeltaler

gratiniert mit Camembert, Cranberries, gerösteten Nüssen, Honig & Rosmarin - 9,90

Kürbis-Kokos-Cremesuppe

wahlweise vegan mit gerösteten Kürbiskernen - 9,90
oder drei gebratenen Garnelen - 12,90

Gebratenes Lammfilet

auf Couscoussalat mit Gurke, Paprika & Minze - 12,90

Besonderes zu Weihnachten

Ragout vom Wildschwein & Wildpilzen
in Königinpasteten & mit Rosenkohl serviert - 28,50 (im Menü 43,50)

Ofenlachs mit Würzkruste
auf winterlichem Pfannengemüse & Kartoffelgratin - 31,90 (im Menü 46,90)

Entenkeule a l'orange
Zwei Entenkeulen (ca. 350g) an einer Orangensauce mit Flöderbeerrotkohl &
hausgemachten Semmelknödeln - 29,90 (im Menü 44,90)
Optional als Senioren- / Kinderportion mit 1 Entenkule - 25,90 (im Menü 40,90)

Veganes Champignon-Nuss-Spinat-Wellington
Veganer Braten aus Champignons, Nüssen & Spinat in veganem Blätterteig gebacken an
einer Gemüsejus und serviert mit einem Feldsalat mit gerösteten Walnüssen & Cranberries -
25,90 (im Menü 40,90)

Aus unserer Abendkarte, weihnachtlich angehaucht

Grillpfanne „Alte Räucherei“

Kurzgebratenes Filetsteak, Schweinemedaille & Hähnchenbrust an einer Whiskey-Pfeffer-Sauce mit winterlichem Gemüse & Rosmarinkartoffeln – 31,90 (im Menü 46,90)

Hamburger Pannfisch

Gebratene Filetstücke vom Lachs, Zander & Rotbarsch mit Hamburger Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu Feldsalat mit gerösteten Walnüssen & Cranberries – 29,90 (44,90)

Holsteiner Grünkohlplatte

mit Kohlwurst, Kasseler, Schweinebacke & Brat- oder süßen Kartoffeln – 25,90 (40,90)

Schnitzel „Jäger Art“

vom Schweinerücken mit Waldpilzrahm, Wintergemüse & Bratkartoffeln – 25,90 (40,90)

Hausgemachte Bergkäseknödel

auf einem Ragout von Pilzen, Lauch & Cherrytomaten – 23,90 (38,90)

Desserts

Eis & Heiß

Heiße Portweinpflaumen begleitet von 2 Kugeln Vanilleeiscrème & Sahne - 8,90

(Eis & Heiß bieten wir auch in einer veganen Variation mit Sorbet statt Vanilleeis an)

Winterliches Mandarinen-Quark-Tiramisu

verführerisch cremig, fruchtig und leicht aus Mascarpone, Quark, Löffelbiskuit & Mandarine - ohne Alkohol - 9,90

Apfel-Birnen-Crumble & mit Zimteiscreme

Ein gebackener Crumble aus Apfel- & Birnenkompott mit einer Kugel Zimteis & Karamellsauce - 9,90

(den Crumble bieten wir auch in einer veganen Variation an mit Sorbet statt Zimteis)