



# Grand Café

— DEPUIS 2007 —

**3-Gänge-Weihnachtsmenü** 55

**4-Gänge-Weihnachtsmenü\*** 65

*Mit passenden Weinen pro Glas* 7,5

**Nordseekrabbe** 16

Waffel mit einem Salat aus Krabbenfleisch, Avocado-creme, grünem Apfel und einer Vinaigrette aus Languste und Zitrusfrüchten.

*Weinempfehlung:*

*Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland*

**Schweinebauch\*** 14

Schweinebauch glasiert mit geräuchertem Tomasu BBQ-Lack, Bandnudeln, Selleriecreme und eingelegten Senfsamen.

*Weinempfehlung:*

*Pinot Noir E. Delaunay, Burgund Frankreich*

**Hirschrücken** 32

Hirschrückenfilet, gebunden mit einem Kräuterstrauß, dazu eine Bitterballen aus Waldpilzen, Polenta, holländischem Rosenkohl und einer Rotweinjus.

*Weinempfehlung:*

*Zinfandel Murphy, Kalifornien USA*

**Lieber ein Fischgericht?**

**Wir erzählen Ihnen gerne, was wir servieren.**

**Merry Christmas to all** 12

Schokoladen-Weihnachtskugel mit einer geschmackvollen Füllung.

*Weinempfehlung:*

*Pedro Ximinez Williams & Humbert Tenido, Spanien*

Täglich verstecken wir ein goldenes Ticket in einem der Weihnachtskugel-Desserts. Findest du das goldene Ticket in deinem Dessert? Dann bekommst du eine leckere Schokoladenüberraschung mit nach Hause.

**Friandises** 4

Warme Madeleine und Praline.

**Die Gerichte des Weihnachtsmenüs können auch einzeln bestellt werden.**

*Möchtest du mehr über Allergene in unseren Gerichten erfahren? Wir informieren dich gerne.*



## Für unsere jüngeren Gäste

**3-Gänge-Weihnachtsmenü** 22,5

**Tomatensuppe** 5

Suppe aus Karotten und gerösteten Tomaten.

Lecker mit Brotstange und rohem Schinken. +2,5

**Kabeljau** 12,5

Gebratener Weißfisch mit Kräutermousseline, Bimi und cremiger Sauce.

**Weißer Schokoladensorbet** 5

Zwei Kugeln Eis mit Popcorn und geröstetem Marshmallow.

**Die Gerichte des Weihnachtsmenüs können auch einzeln bestellt werden.**

*Hast du Allergien? Lass es uns wissen.*

*Wir informieren dich gerne darüber, welche Zutaten wir für unsere Gerichte verwenden.*