

26.11.2021
bis
20.12.2021

Unsere Advent Menüs

Alle Jahre wieder und dieses Mal was Neues

Wir servieren am Tisch

Ein Gruß aus der Küche

Wildkraftbrühe mit Einlage und Baguette

oder

Kürbis-Currysuppe mit Baguette

Zum Sattwerden

Hirschbraten aus dem Nationalpark Harz

mit Pfifferling-Rahmsauce, halbe Birne gefüllt mit

Preiselbeeren

Rotkohl und Krokette

26,00€

oder

Barbarie Entenbrust mit Cassis Soße

Wintergemüse und Kartoffelgratin

26,00€

oder

Portion Gänsebrust in Orangensauce

Rotkohl und Kartoffelklöße

26,00€

oder

Schweinemedallions in Gorgonzolasauce

grüne Bohnen und Nudeln

24,50€

oder

Lachsfilet in feiner Senfsauce auf Blattspinat

mit Salzkartoffeln

24,50€

Vegetarisch

Vegetarisches Schnitzel mit Champignonrahm

gefüllte Zucchini und mediterranem Kartoffelstampf

19,50€

oder

Gemüsestrudel mit Hollandaise

dazu gefüllte Zucchini und Baguette

18,00€

Ein süßer Abschluss

Zwetschenkuchen trifft gebranntes Mandeleis

mit Sahne

oder

Pannacotta

mit Erdbeermark und Sahne

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend
und eine schöne Adventszeit

Ihr Team

vom Einbecker Hof

Wichtig:

Für Ihren Restaurantbesuch bitten wir Sie Ihre
Menüwünsche inklusive der Suppen und
Desserts sowie unsere „Gans ganz lecker“
2 Tage im Voraus verbindlich zu bestellen.

