

Speisekarte 2. Weihnachtstag 2018

Vorspeise

Geräucherte **Gänsebrust** an winterlichen Blattsalat und karamellisierten Orangenfilets 8,90

Gemischter **Blattsalat** „Schloß Borbeck“,

Mit geschmorten Kirschtomaten, eingelegten Radieschen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu unser legendäres Schalottendressing 5,90

Suppe

Feines **Maronenschaumsüppchen** mit sautierten Apfelwürfeln 6,40

Hühnerbouillon mit frischen Gemüsewürfeln, Petersilie, Eierstich und Hühnerfleisch 5,40

Hauptgerichte

Traditioneller **Gänsebraten** von der Keule mit Kirsch-Rotkohl, Kartoffelklößen und glasierten Maronen 24,90

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet** mit Champagnerkraut und winterlichen Kräuterkartoffeln 19,90

Geschmortes **Ochsenbäckchen** in Rotweinjus, mit französischen Vichykarotten und frischem Kartoffelpüree 19,50

Im Teig gebackener **Kirsch-Rotkohl** mit Pastinakencreme und Bratapfelchutney 12,90

Dessert

Zimtparfait mit hausgemachten warmen **Schokoküchlein** und Zwetschenkompott