

## *Kulinarischer Weihnachtskalender vom 12. November bis 23. Dezember 2018*

Wir starten traditionell mit Entenbraten und Hirschkalbskeule  
Nur auf Vorbestellung mit einem Tag Vorlauf:  
Ganze Gans gebraten, am Tisch tranchiert, nebst Beilagen

€ 99,90

### *Heiligabend – 24. Dezember geöffnet: 17.00 – 19.30 Uhr*

#### *Festliches Buffet*

Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
oder

Waldpilzcremesüppchen mit Sahnehaube,  
am Tisch serviert

\* \* \* \* \*

Vorspeisen:

Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remoulade

Italienische Antipasti mit marinierten Garnelen

Medaillons vom Rind und Schwein, kalt, fein garniert, dazu Sauce Cumberland

\* \* \* \* \*

Mediterraner Nudelsalat

Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln, Feta, zwei Dressings,

Tomaten auf Rucola mit Vinaigrette

\* \* \* \* \*

Warme Gerichte:

Traditioneller Gänsebraten

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Tranchen vom norwegischen Wildlachs in einer Weißweinsauce

Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm

Kleine gebratene Schnitzel mit Paprikarahmsauce

Beilagen dazu:

Gemüseauswahl, Rotkohl, Rosenkohl,  
Schmoräpfel, gefüllte Birnen, Apfelkompott  
Kartoffelklöße, Kroketten, Reis, Spätzle

\* \* \* \* \*

Dessert:  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding  
Frischer Obstsalat  
Vanille – Eisguglhupf, Krokant – Eisguglhupf, Zimt - Eisguglhupf  
Vanillepudding mit Kirschen

pro Person € 29,90  
pro Kind unter 14 Jahren € 14,90

*Erster Weihnachtsfeiertag – 25. Dezember*  
*geöffnet: 11.30 – 14.30 Uhr*

### *Festliches Buffet*

Suppe:  
Niedersächsische Hochzeitssuppe  
oder  
Waldpilzcremesüppchen mit Sahnehaube,  
am Tisch serviert

\* \* \* \* \*

Vorspeisen:  
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich  
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remoulade  
Italienische Antipasti mit marinierten Garnelen  
Medaillons vom Rind und Schwein, kalt, fein garniert, dazu Sauce Cumberland

\* \* \* \* \*

Mediterraner Nudelsalat  
Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln, Feta, zwei Dressings,  
Tomaten auf Rucola mit Vinaigrette

\* \* \* \* \*

Warme Gerichte:  
Traditioneller Gänsebraten

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Tranchen vom norwegischen Wildlachs in einer Weißweinsauce  
Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm  
Kleine gebratene Schnitzel mit Paprikarahmsauce  
Beilagen dazu:  
Gemüseauswahl, Rotkohl, Rosenkohl,  
Schmoräpfel, gefüllte Birnen, Apfelkompott  
Kartoffelklöße, Kroketten, Reis, Spätzle

\* \* \* \* \*

Dessert:  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenpudding  
Frischer Obstsalat  
Vanille – Eisguglhupf, Krokant – Eisguglhupf, Zimt - Eisguglhupf  
Vanillepudding mit Kirschen

pro Person € 29,90  
pro Kind unter 14 Jahren € 14,90

*Zweiter Weihnachtsfeiertag – 26. Dezember*  
*geöffnet: 11.30 – 14.30 Uhr*

### *Festliche Menüs*

Vorspeise nach Wahl:

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
oder  
Waldpilzcremesüppchen mit Sahnehaube

\* \* \* \* \*

Hauptgerichte nach Wahl:

Schnitzel vom Landschwein mit edlen Pilzen in Rahm,  
dazu Kroketten und bunte Salate  
€ 24,50

Medaillons vom Schweinefilet in einer Kräutersauce  
mit Kroketten und bunten Salaten  
€ 26,50

Gedämpftes Lachsfilet in einer Weißweinsauce,  
dazu Butterreis und bunte Salate  
€ 29,50

Zarter Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm,  
dazu Rosenkohlgemüse und Heidekartoffeln  
€ 31,50

Ofenfrischer Gänsebraten mit einem gefüllten Schmorapfel,  
Rotkohl und Kartoffelklößen  
€ 32,50

vegetarisch:

Gratinierte Rahmkartoffeln mit Pfannengemüse  
und Parmesan überbacken  
€ 24,50

\* \* \* \* \*

Dessert:

Vanilleeisparfait mit heißen Kirschen

\* \* \* \* \*

Für die Kinder

Chicken Nuggets mit Pommes frites  
oder  
Drei Mini-Pizzen mit Salatbouquet  
€ 6,90

*Für Fragen & Reservierungen erreichen Sie uns hier:*

*Tel.: 05191 2002*

*Mail: [info@hotel-meyn.de](mailto:info@hotel-meyn.de)*

*Web: [www.hotel-meyn.de](http://www.hotel-meyn.de)*