

Alsterpark

Sehr geehrte Damen und Herren!
Liebe Gäste!

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und die Besuche in unserem Restaurant. Wir freuen uns darauf, weitere Menüs und Themenabende zu gestalten und Sie damit zu überraschen ...

Wir wünschen Ihnen schon heute ein friedliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2019!

* * *

Milde Stille

Der dunkle Herbst kehrt ein voll Frucht und Fülle,
Vergilbter Glanz von schönen Sommertagen.
Ein reines Blau tritt aus verfallener Hülle;
Der Flug der Vögel tönt von alten Sagen.
Gekelert ist der Wein, die milde Stille
Erfüllt von leiser Antwort dunkler Fragen.

Und hier und dort ein Krenz auf ödem Hügel;
Im roten Wald verliert sich eine Herde.
Die Wolke wandert überm Weiher Spiegel;
Es ruht des Landmanns rubige Geberde.
Sehr leise rührt des Abends blauer Flügel
Ein Dach von dürrem Stroh, die schwarze Erde.

Bald nisten Sterne in des Müden Brauen;
In kühle Stuben kehrt ein still Bescheiden
Und Engel treten leise aus den blauen
Augen der Liebenden, die sanfter leiden.
Es rauscht das Rohr; anfällt ein knöchern Grauen,
Wenn schwarz der Tau tropft von den kahlen Weiden.
Geork Trakl

Adventsmenü

01.12. - 30.12.2018

Di, Do, Fr und Sa ab 18.00 Uhr

MENÜ 1

Fenchel-Orangen-Crèmesuppe

Wintersalat mit gebackenem Kürbis,
Granatapfel und gerösteten Walnüssen
(Zwischengang 4 Gänge)

Rehrücken

in Purple-Curry mit konfierten Maronen,
Rotkohlsalat und Blaubeersauce

Zimtparfait mit Zwetschgen

3 Gänge 48,00 € / 4 Gänge 58,50 €

MENÜ 2

Fenchel-Orangen-Crèmesuppe

Wildterrine mit Cumberlandsauce
(Zwischengang 4 Gänge)

Saiblingsfilet

auf Risotto, glasierte Rote Bete
und Sanddornsauce

Dessert

3 Gänge 38,00 € / 4 Gänge 51,50 €

Weihnachtsmenü

25.12. 2018 von 12-15.00 und ab 18.00 Uhr

26. 12. 2018 von 12-15.00 Uhr

Maronenschaumsuppe
mit Zimtroûtons

Ravioli
gefüllt mit Kaisergranat
mit Ragout von getrockneten Tomaten
und Safransauce
(4 Gänge)

Brust oder Keule
von der Dithmarscher Mastgans
mit Gewürzjus,
Cassis-Rotkohl
und Kartoffelklößen
oder
Loup de mer
auf Weisswein-Estragon-Risotto
mit Krebschaum

Spekulatius-Tiramisu

3 Gänge 43,00 €

4 Gänge 55,50 €

Silvester-Büffet

31.12.2018
ab 19.00 Uhr

VORSPEISEN

Hummer-Crèmesuppe
Paprika-Antipasti mit Sherry-Essig
Zucchini in Tomatensugo mit Parmesan
Büffel-Mozzarella mit Mango, Chiliöl und Nüssen
Kürbis-Quittensalat mit Granatapfel und Ziegenkäse
Kaisergranat-Blutorangen-Salat mit Avocado
Blinis mit Sauerrahm und hausgebeiztem Wildlachs
Geräucherte Gänsebrust mit Linsen-Birnen-Salat

HAUPTSPEISEN

Doradenfilet auf Lauchgemüse
Rinderfilet auf rotem Burgunder
Buntes Rübchen-Gemüse
Gratinkartoffeln

DESSERT

Käsevariation
Silvester-Dessert-Überraschungsbüffet

74,00 €