

Weihnachtsmenü vom Land

Vorspeise

Rinderconsommé vom Ochsenschwanz
mit Gemüsewürfeln und getrüffelten Rindfleisch Pralinen vom Deutschen Weiderind
serviert

Zwischengang

Dreierlei von der feinen Pastete
Feinste Trüffel- Strohschwein- Pastete,
Kalbs- Pistazien- Pastete und
Hirsch- Herbsttrompeten- Haselnuss- Pastete
an kleinem Salatbett mit Kürbis- Chutney und Baguette serviert

Hauptgang

Wildragout von Reh und Hirsch
mit Kräutersaitlingen in kräftiger Portwein- Jus
dazu Preiselbeer- Rotkohl und Kroketten

Dessert

Norddeutsche Käseplatte
mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, dazu Baguette und Butter

Weihnachtsmenü aus dem Meer

Vorspeise

Norddeutsche Fischsuppe
Nordseekrabben und geräuchertes
Forellenfilet auf Kartoffel-Pastinaken-Cremesuppe mit Chardonnay abgeschmeckt

Zwischengang

Kaviar von der Forelle auf Matjes-Tatar
mit Apfel und Roter Bete verfeinert
auf Gurken- Carpaccio serviert

Hauptgang

Gebratenes Filet von der Regenbogenforelle
an Champagner- Rote Bete – Sauerkraut
dazu Steckrüben- Kartoffel- Stampf
mit Muskat und Safran verfeinert

Dessert

Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker
an Marzipan – Eiscreme
mit Spekulatius- Crumble serviert

Weihnachtsmenü
am 25.12.2026 und 26.12.2026
jeweils ab 17 Uhr
für 95 € pro Person
nur mit Reservierung

Restaurant Barkasse
04344- 4100966
reservierung@restaurant-barkasse.de