



Menuevorschläge für ihre Weihnachtsfeier 2025

(Vorlauf: 3 Tage; 1 Woche für Gruppen ab 8 Personen; Preisangaben: 3-Gang / 2-Gang / Einzelpreis)

Vorspeisen

★ Maronencremesüppchen

Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Schnittlauch ^v (EP € 10,90)

★ Gebratene Jakobsmuschel

Topinambur | Krustentierschaum (EP € 14,90)

★ Feldsalat

Orange-rote Beete Dressing ^v (EP € 10,90)

Hauptspeisen

★ Knusprige Keule von der Gans

Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus

3-Gang € 46,90 / 2-Gang € 39,90 / EP € 32,90

+ Marzipan-Apfel + € 4,90

★ Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Süßkartoffelcreme | Pak Choi | Weißwein-Beurre blanc | Schnittlauchöl

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Coq au vin

Süßkartoffelcreme | Pinot Noir | Schalotten | Speck | Champignons

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Wildschweinragout

Serviettenknödel | Rotkohl | Preiselbeeren

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Vegane Pilzpastete

sautierter Rosenkohl | Walnüsse ^{vn}

3-Gang € 33,90 / 2-Gang € 26,90 / EP € 19,90

Desserts

★ Hausgemachter Kaiserschmarrn

Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker ^v (EP € 13,90)

★ Mousse au Chocolat

Lebkuchencrumble | Waldbeeren | Zimt ^v (EP € 9,90)

★ Bio-Käse Auswahl -2 Sorten

Feigensenf | Myska-Brot ^v (EP € 12,90)

Reservierungen unter 0202/316213 oder direkt im Café du Congo

(^v = vegetarisch; ^{vn} = vegan) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen sie uns bitte an.