

## Angebote November+Dezember

*Halbe Ente -knusprig gebraten-*

EUR 26,90

*Gans -frisch aus dem Ofen-*

*Portion Brust oder Keule*

EUR 29,90

*Ente -frisch aus dem Ofen-*

*Portion Brust*

EUR 26,90

*Klassisch serviert mit hausgemachtem*

*Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und*

*Mandel-Rosinen-Sauce zur Gans*

*Orangen-Sauce zur Ente*

Wir bitten um Vorbestellung (mind. 3 Tage vor Termin)

*Grünkohllessen „satt“*

Auf Anfrage, für Gruppen ab 10 Personen

Hausgemachter Grünkohl mit Kasseler  
und Bregenwurst, Salzkartoffeln

EUR 23,00

## Menüempfehlung Gans und Ente

### *Unser Gänse-Menü*

Kraftbrühe mit Maultaschen

\*\*\*

**Gans – frisch aus dem Ofen –**

(Portion Brust oder Keule)

mit Apfeltartar, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

und Mandel-Rosinen-Sauce

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleeis

EUR 39,90

### *Unser Enten-Menü*

Kraftbrühe mit Maultaschen

\*\*\*

**Ente – frisch aus dem Ofen –**

(Portion Brust)

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Orangensauce

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleeis

EUR 36,90

Wir bitten um Vorbestellung (mind. 3 Tage vor Termin)

## Menüempfehlung mit Wild

### *Unser Wild-Menü*

Kraftbrühe mit Maultaschen

\*\*\*

**Hirschkeulenbraten**

Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl,

Kartoffelklöße und Wildsauce

\*\*\*

Apfeltarte mit Vanilleeis

EUR 32,50

### *Gänssessen „satt“*

**Variante I**

**Gänsebrust und Gänsekeule** -frisch aus dem Ofen-  
soviel Sie mögen mit hausgemachtem Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und Mandel-Rosinen-Sauce

EUR 49,90

**Variante II**

**Gänsebrust und Gänsekeule** -frisch aus dem Ofen-  
soviel Sie mögen mit hausgemachtem Apfelrotkohl,  
Rosenkohl mit Speckstibbe, Apfeltartar, Kroketten,  
Kartoffelklöße und Mandel-Rosinen-Sauce

EUR 54,90

Nur für Gruppen ab 4 Personen, nicht kombinierbar  
mit unseren anderen Angeboten, d.h. alle Gäste der  
Gruppe essen „Gans satt“!

Wir bitten um Vorbestellung (mind. 3 Tage vor Termin)

## Festtagmenüs

An beiden Weihnachtstagen bieten wir mittags ein festliches 4-Gang-Menü mit jeweils drei Hauptgerichten zur Auswahl an:

### Weihnachten

#### Suppe

Kraftbrühe vom Fasan und Huhn mit Maultaschen  
\*\*\*

#### Gruß aus der Küche

\*\*\*

#### Hauptgang

Gänsekeule

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Mandel-Rosinen-Sauce  
*oder*

Dammhirschbraten aus der Keule

Rahm-Rosenkohl | Kroketten | Champignonsauce  
*oder*

Gemüsestrudel

gebratenes Forellenfilet | Pesto-Sauce

#### oder vegetarisch

Gemüsestrudel

gebratene Champignons / Blattsalate mit Kräuterrahm

#### Dessert

Weihnachtsbirne | Schokoladenmousse | Vanilleeis

EUR 49,50

Eine Reservierung telefonisch (05144-8216) oder per E-Mail (info@HotelZurErholung.de) ist erforderlich. Wir bitten um Auswahl der Hauptgerichte bis 10.12.2023. Beginn 12-13.00 Uhr möglich.

## Festtagmenüs

An Silvester bieten wir abends ein festliches 4-Gang-Menü mit jeweils drei Hauptgerichten zur Auswahl an:

### Silvester

#### Suppe

Cocos-Melonen-Suppe mit Shrimps  
\*\*\*

#### Gruß aus der Küche

\*\*\*

#### Hauptgang

Rinderfiletsteak

gefüllte Kartoffel | junger Spinat  
*oder*

Schwarzfederhühnchen

Bohnen-Kartoffel-Ragout  
*oder*

Zander- und Steinbuttfilet

mit Parmesan gratinierter Gemüse Kuchen  
Blattsalat mit Himbeervinaigrette

#### oder vegetarisch

Gemüse Kuchen, gratiniert mit Parmesan  
Blattsalat mit Himbeervinaigrette

#### Dessert

Pfannkuchen gefüllt mit weisser Mousse  
Brombeersorbet

EUR 49,50

Eine Reservierung telefonisch (05144-8216) oder per E-Mail (info@HotelZurErholung.de) ist erforderlich. Wir bitten um Auswahl der Hauptgerichte bis 15.12.2023. Beginn 18-19.00 Uhr möglich.



### Unsere Angebote

für November und Dezember

Weihnachten und Silvester

2023

Bitte beachten Sie, dass die Angebote nach Verfügbarkeit nur auf Vorbestellung bis 3 Tage vor Wunschtermin gültig sind!



Restaurant *Amme's* Landhaus

Braunschweiger Strasse 2  
29358 Eicklingen

Tel. 05144-3671 Hotel

Tel. 05144 - 8216 Restaurant

E-Mail: info@HotelZurErholung.de