



WINTER *Menü*

Auch diesen Winter bieten wir wieder unseren berühmten Gänsebraten oder die Ente aus dem Ofen an begleitet durch Rotkohl, Grünkohl und Klößen
Werden Sie einen schönen kulinarischen Abend verbringen.

Eine Gans für 4-6 Personen - auch zum mitnehmen -
kostet 190 €

Eine Ente für 2-3 Personen - auch zum mitnehmen -
kostet 60 €

Zum Martinsganstag bieten wir ein exklusives
Viergangmenü für 68 € an.

Mittwochs lassen wir die Fonduetöpfe klappern.
Wir bieten klassisches Fondue und Käsefondue an.
In der letzten Woche vor Weihnachten veranstalten
wir ein Outdoor Live Cooking Mit Weihnachtsmarkt
Ambiente.

Wir freuen uns auf eure Anmeldungen und wünschen
allen eine schöne Vorweihnachtszeit

Euer Yachtclub Gastronomie Team

AB 11.11.

The menu card is set against a light beige background. It is framed by a decorative border of green leaves, brown pine cones, and white snowflakes. The card itself is a white oval with a thin black border. The title 'WINTER' is in a bold, black, serif font, and 'Menü' is in a black, cursive script font. A vertical line separates the title from the 'VORSPEISE' section. The 'VORSPEISE' section is in a bold, black, serif font, followed by a list of ingredients: 'Teriyaki Lachs / mariniertes Grünkohl / SesamKnusper Ofenkürbis / Pastinakenpuree / Schlottenjus Entenkeule / Cassiskraut / Kartoffelnussknöd'. The 'HAUPTSPEISE' section is in a bold, black, serif font, followed by 'Entenkeule / Cassiskraut / Kartoffelnussknödel'. The 'NACHSPEISE' section is in a bold, black, serif font, followed by 'Glühweinbirne / Lebkucheneis'. At the bottom, '68€ PRO PERSON' is written in a black, sans-serif font.

WINTER *Menü*

VORSPEISE

Teriyaki Lachs / mariniertes Grünkohl /
SesamKnusper Ofenkürbis /
Pastinakenpuree / Schlottenjus Entenkeule /
Cassiskraut / Kartoffelnussknöd

HAUPTSPEISE

Entenkeule / Cassiskraut /
Kartoffelnussknödel

NACHSPEISE

Glühweinbirne / Lebkucheneis

68€ PRO PERSON

The menu card is set against a light beige background. It is framed by a decorative border of pine cones and snowflakes. The pine cones are brown and detailed, while the snowflakes are simple line drawings. Green leafy branches are also interspersed among the pine cones and snowflakes. The central text is contained within a white oval with a thin black border.

WINTER *Menü*

VORSPEISE

Gewürzetenbrust / geräucherte
Selleriecreme / Hagebutte
Apfelkastanien Süppchen / Portweinkaramell

HAUPTSPEISE

Hirschrücken / Spitzkohl / Topinambur

NACHSPEISE

Schokoladen-zimtparfait/ Orangen / Cashew

68€ PRO PERSON

The menu card is a white oval with a black border, centered on a light beige background. It is surrounded by a decorative wreath of green leaves, brown pine cones, and white snowflakes. The text is arranged vertically within the oval.

WINTER *Menü*

VORSPEISE

Rote Beete / Linsen / Curly Cale
Kürbiscreme/Chia /Harrisa

HAUPTSPEISE

Nussbraten / Rotes Kraut/Birnen Chutney

NACHSPEISE

Maronentarte / Passionsfruchtsorbet

54€ PRO PERSON

The menu card is set against a light beige background. It is framed by a decorative border of green pine branches, brown pine cones, and white snowflakes. The card itself is a white oval with a thin black border. The text is centered within the oval.

WINTER *Menü*

VORSPEISE

Winterlicher Salat / Entenleber /
Cranberrychutney

HAUPTSPEISE

Zanderfilet / Vanillelauch / Zitrusfrucht
Kaninchenkeule / Rotweinjus /
Kartoffelbaumkuchen

NACHSPEISE

Mandelküchlein / Zitronensorbet/
Granatapfel Crêpes / Pistaziencreme

68€ PRO PERSON