# Festtagskarte

## 25.–26. Dezember 2026

### SUPPEN

**Klare Rinderbrühe „Celestine“** 8,50 €
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

**Cremesuppe von der Petersilienwurzel** 9,00€
dazu Trüffelöl

### VORSPEISEN

**Feldsalat mit gratinierten Birnen** 14,00 €
dazu Ziegenkäsetaler, Walnüsse und Granatapfelsirup

**Hausgemachte Lachsterrine vom norwegischen Lofotenlachs** 15,00 €
an Feldsalat mit frischen Meerrettich-Joghurt

### HAUPTGERICHTE

**Hirschrückensteak „Hubertus“** 28,50 €
mit Rosenkohl, Herzoginkartoffeln, Preiselbeerpfirsich und Wachholdersauce

**Rinderroulade gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln** 24,50 €
dazu Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und eine deftige Specksauce

**Gänsebrust „klassisch“** 28,00 €
dazu Rotkraut, hausgemachte Kartoffelklöße und Thymiansauce

**Entenbrust „à l’Orange“** 26,00 €
auf Kartoffel-Sellerie-Püree und Zuckerschoten

**Frisches Lachsfilet in Blätterteig an feiner Dillsauce** 28,50 €
dazu tournierte Karotten und Zuckerschoten

**Kartoffel-Gemüse-Strudel „Wellington“** 19,50 €
gefüllt mit Champignons, Lauch, Karotte und Blattspinat,
dazu einen feinen Kräuter-Joghurt-Dip und frischen Feldsalat

**Kleines Hähnchen-Schnitzel** 12,50 €
mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln

**Gemüse-Bolognese** 9,50 €
mit Spaghetti und Parmesan

### DESSERTS

**Bratapfel-Eis** 9,50 €
Amarena-Kirschen auf einer belgischen Waffel angerichtet

**Baumkuchenpyramide** 9,80 €
mit frischen Beeren und Vanilleschaum

Landgasthof
HEIDETAL
Im Herzen der Heide!