



# Mügggenkrug Weihnachts-Restaurant

## VORSPEISEN

### SUPPEN

- Crème von Oldenburger Ananas mit geröstetem Speck 5,80 €  
Orangen-Möhren-Ingwercreme mit Saté-Spieß vom Landhuhn 6,50 €  
Crème vom Hokkaido-Kürbis mit Zitronengras und pochierter Garnele 7,20 €

### SALATE

- Winterkräutersalat, Orangen-Senf-Dressing und Sprossen 8,90 €  
\*mit Honig und Thymian, gratiniertem Schafkäse 12,90 €  
\*mit gerösteten Black Tiger Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl 14,90 €



## HAUPTGERICHTE

### FLEISCHGERICHTE

- Steak vom Black Angus 250g in Pfeffersauce  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin von heimischen Kartoffeln 22,90 €  
Filet von Jungschwein in Salbei gewickelt  
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 19,80 €  
Krosser Entenbraten in Calvadosauce,  
hausgemachter Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin von heimischen Kartoffeln 21,50 €

### FISCH

- Winterkabeljau auf Rieslingkraut mit Trauben und Risolee-Kartoffeln 21,80 €  
Gebratene Garnelen auf Kräuterrisotto und glasierten Kirschtomaten 23,80 €

### VEGETARISCH

- Kräuterrisotto mit glasierten Kirschtomaten und mediterranem Gemüse 14,80 €



## DESSERTS

- Crème Brûlée mit Himbeerparfait 6,90 €  
Warmer Schokoladenkuchen mit Mandelparfait 7,50 €  
Gratinierter Ziegenkäse mit glasierten Trauben 7,50 €

*Bitte unbedingt reservieren!*

*Alle Preise inkl. 19 % MwSt.*