



★ ★ ★ ★ ★

# PRONSTORFER WEIHNACHT IM KUTSCHSTALL

## *À-la-carte*

### VORSPEISEN

Salat von roten Linsen mit knuspriger Entenbrust und Rapunzelsalat	10,50 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kernöl und Gemüse	11,50 €
Angebratener Gewürzlachs mit Sternanisdip und grünem Spargel	11,50 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Pinienkernen und Feigen an Blattsalat	9,50 €

### SUPPEN

Kürbissuppe mit Speckstippe und Kernöl	6,50 €
Kräftige Rinderbouillon mit Eierstich und Fleischklößchen	6,50 €
Norddeutsche Edelfischsuppe mit Safran und Gemüse	8,50 €

### HAUPTGERICHTE

Pronstorfer Gemüsegarten auf Kartoffelstampf	12,50 €
Steinpilzravioli mit Trüffelsauce an Wildrauke mit Parmesan	15,50 €
Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeermarmelade und Zitrone auf Kartoffel-Gurkensalat	21,50 €
Krosse Zanderschnitte auf Champagnerkraut mit Kartoffelstampf	18,50 €
Pfeffersteak vom Hirschkalb mit Rosenkohlblättern und Kartoffel-Apfelgratin	23,50 €
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	24,50 €
Krosse Markeruper Ente mit Rosenkohl in Butter und Kartoffel-Apfelgratin	22,50 €

### DESSERT

Schoko-Soufflé Medium mit Vanilleeis an Orangenfilets	8,00 €
Lebkuchen-Crème Brûlée mit warmen Zimt-Kirschen	7,50 €
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Gutshof-Eis	8,50 €

GUTSHOF 3 ■ 23820 PRONSTORF  
TEL. 04553 - 99 59 500 ■ INFO@HOTEL-GUT-PRONSTORF.DE



★ ★ ★ ★ ★

# IM KUTSCHSTALL STILVOLL SPEISEN!

## Unsere 3 Gang-Weihnachtsmenüs

je 39€ p. P.

Lassen Sie sich dieses flexible Weihnachtsdinner nicht entgehen:  
Wählen Sie eines der Menüs, kombinieren die Komponenten untereinander, oder bestellen einzelne Positionen daraus. Darüber hinaus können Sie auch gern à la carte speisen.

Buchen Sie im Zeitraum vom 22.11.2019 bis zum 22.12.2019.

### Menu I

#### AMUSE-GUEULE\*

#### VORSPEISE

Hausegebeizter Gewürzlachs  
mit Sternanisdipp  
und grünem Spargel

#### WARMER HAUPTSPESSEN ZUR WAHL

Steinpilzravioli im Trüffelrahm  
an Wildrauke und Parmesan

ODER

Krosse Zanderschnitte auf  
Champagnerkraut  
mit Pronstorfer Kartoffelstampf

#### SÜSSES DESSERT

Winterliche Dessertvariationen

### Menu II

#### AMUSE-GUEULE\*

#### VORSPEISE

Gratinierter Ziegenkäse mit  
Pinienkernen und Feigen  
Rapunzel Salat mit Walnüssen,  
Schmand und Katenschinken

#### WARMER HAUPTSPESSEN ZUR WAHL

Steinpilzravioli im Trüffelrahm  
an Wildrauke und Parmesan

ODER

Knusprige Gänse- oder Entenkeule  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

#### SÜSSES DESSERT

Winterliche Dessertvariationen

### Menu III

#### AMUSE-GUEULE\*

#### VORSPEISE

Rosa gebratener  
Kalbstafelspitz mit Kernöl  
und kleinen Gemüsen

#### WARMER HAUPTSPESSEN ZUR WAHL

Steinpilzravioli im Trüffelrahm  
an Wildrauke und Parmesan

ODER

Pfeffersteak vom Hirschkalbsrücken  
mit Rosenkohlblättern und  
Kartoffel-Apfelgratin

#### SÜSSES DESSERT

Winterliche Dessertvariationen

\* Verschiedene Brote mit Butter & Dips vor dem Amuse-Gueule

GUTSHOF 3 ■ 23820 PRONSTORF  
TEL. 04553 - 99 59 500 ■ INFO@HOTEL-GUT-PRONSTORF.DE