



Weihnachtsmenüs für November/Dezember 2021

Herzlich willkommen in der Kaffeemühle: Ob Familie, Freunde oder Geschäftsveranstaltungen, wir freuen uns auf Ihren Besuch. Damit Sie es etwas leichter haben, sich für ein Essen zu entscheiden, haben wir Sie fünf Menüs für Sie zusammengestellt.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs einigen Sie sich bitte (wenn möglich) auf eine einheitliche Vorspeise/Suppe, zwei/drei Hauptgänge und ein Dessert. Menüwahl und Anzahl der Personen teilen Sie uns bitte so früh wie möglich mit (mind. aber 16 Tage vor Ihrer Feier).

Menü 1

Triolog einer Weihnachtsvariation

mit kleinem Kürbis-Tomaten-Süppchen, Tatar vom Limetten-Vanille-Lachs und überbackenem Schafskäse mit Honig, Mandeln und Datteln

13,50 EUR

Medaillons vom Schweinefilet

unter einer Zitronen-Mozzarellakruste auf Ratatouille-Gemüse, Speckdattel, confierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

20,50 EUR

Heiß auf Eis

Feinblättriger Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Vanillesauce

9,50 EUR

Menü 2

Tatar vom Limetten-Vanille-Lachs

auf Rote Bete Carpaccio mit Rucola und Orangen-Creme fraiche

13,50 EUR

½ Ente (entbeint und aus der Region) mit Tannenhonig glaciert,

knusprig gebacken auf Pfeffer-Portwein-Jus, Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel

20,50 EUR

Dessertvariation

mit Mousse au Chocolat auf Orangerädern und kleiner Kugel Vanille Eis mit Zimt-Pflaumenragout

13,50 EUR

Menü 3

Honig, Mandeln und Datteln

überbackener Schafskäse an mariniertem Orangen-Feldsalat

9,50 EUR

Gebrautes Filet vom Zander

mit Meerrettichschaum, Gemüsejulienne und gebräunten Kartoffeln

24,50 EUR

Hausgemachte Mousse au chocolat

auf winterlich marinierten Orangerädern und einem Mandelchip

10,50 EUR

Menü 4

Pikantes Kürbis-Tomaten-Süppchen

mit Gewürz-Sahnehaube, und karamellisierten Kürbiskernen

8,50 EUR

Rumpsteak (aus der Region)

(200 g) rosa gebraten mit Kräuter-Knoblauch-Öl, mediterranem Gemüse und Süßkartoffel-Kürbis-Püree

28,50 EUR

Warmes Zimt-Pflaumenragout

mit einer Kugel Bourbon Vanille-Eiscreme

8,50 EUR

Vegetarisch / Menü 5

Carpaccio von der Roten Bete

mit Feldsalat, Nüssen und Orangen-Creme fraiche

9,50 EUR

Gefüllte Süßkartoffel mit frischen Champignons, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln und roten Linsen in Balsamico-Chili-Agavensirup-Sauce „-vegan-“

16,50 EUR

Chia- Eiweißschock

mit Kokosmilch, Himbeermark, Joghurt, Agavensirup, Zimt, Vollkornflocken und Nüssen

9,50 EUR

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Gruppen um eine Anzahlung bitten in Höhe von 10,00 EUR / Person.

Bitte überweisen Sie die Anzahlung unter Angabe des Namens und dem Datum des gewünschten Tages innerhalb der kommenden sieben Tage auf unser Konto: Sparkasse Bremen, IBAN: DE96 2905 0101 0001 1186 60. Erst nach Erhalt der Anzahlung ist die Reservierung verbindlich.

Bei Nichtabsage (auch bei einzelnen Personen) verfällt der Anzahlungsbetrag.

Veranstaltungsende in der Weihnachtszeit ist spätestens um 11.30 Uhr • Bezahlung: bar, EC-Karte oder per Überweisung (Kreditkarten werden nicht akzeptiert) • Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor.

Gelesen und akzeptiert

Bitte durch Datum und Ihre Unterschrift bestätigen