

Weihnachts-Genuss-Karte

12:00 – 22:00 Uhr

Suppen

- Kürbis Apfel Süppchen -vegan-* 7,90 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
und hausgebackenem Walnussbaguette
- Gelber Erbseneintopf mit Kokosmilch -vegan -* 7,90 €
mit hausgebackenem Walnussbaguette
- Gelber Erbseneintopf mit Kokosmilch,* 9,90 €
Knacker und hausgebackenem Walnussbaguette

Vorspeisen

- Lachs-Terrine mit marinierten Orangenfilets an buntem Blattwerk* 10,90 €
mit hausgebackenem Walnussbaguette
- Rosa Lammrücken im Weihnachtssud pochiert* 13,90 €
auf Austernpilzen mit Kaiserschotensalat, Preiselbeergelee
und hausgebackenem Walnussbaguette

Vegetarisch & Vegan

- Asiatische Pasta Pfanne – vegan* 18,50 €
Grüne und Gelbe Tagliatelle mit Wakame und Kirschtomaten
- Weihnachtliches Kartoffelgratin -vegan-* 16,90 €
mit Zimt parfümiert auf gebratenen Austernpilzen
- Portion Süßkartoffelpommes -vegetarisch-* 7,90 €
mit hausgemachter Sour Cream, Ketchup oder Mayo

Frisch und mit besten Zutaten zubereitet: unsere Hauptgerichte

Genuss-Burger 180g gegrilltes Dry Aged Patty, hausgemachter Burger Bun mit karamellisierten Balsamico Chili Zwiebeln, Salat, Tomate, Camembert Käse, Bacon dazu Farm Frites	21,90 €
Pulled Deer Burger zart geschmorte Rehkeule, hausgemachter Burger Bun mit Krautsalat, Apfel-Birnen Chutney, Süßkartoffelchips, Sour Cream	19,90 €
rosa Hirschrückensteak unter einer Walnusskruste an Schokoladen-Pflaumen-Jus mit getrüffeltem Rosenkohl und Thymian Polenta	28,90 €
zart gebackene Gänsekeule auf Orangen-Jus mit hausgemachten Kartoffelklößen wahlweise mit hausgemachten Apfel-Zimt-Rotkohl oder Grünkohl	24,90 €
Weihnachtsbiergulasch vom Harzer Schwein mit hausgemachten Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklößen	20,90 €
hausgemachter Grünkohl mit gebackenem Kassler, Knacker und Salzkartoffeln	18,90 €
gebratenes Seeteufelfilet auf Tomaten-Wakame Ragout und Thymian Polenta	22,90 €
zartes Lachsfilet unter Mandelkruste mit gebratenen Zucchinischeiben und Rosmarin Drillinge	24,90 €
zarte Rinderfiletstreifen vom deutschen Weiderind auf Tagliatelle in Pfefferrahmsauce mit Parmesanhobel	25,50 €

für Beilagen-Änderung berechnen wir eine Aufwandspauschale von 2,00 €.

Für kleine Genießer

für Kinder bis 16 Jahren

<i>Bandnudeln mit hausgemachter Bolognese</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Milchreis mit Zucker-Zimt</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Milchreis mit Apfelmus</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Portion Pommes - farm frites mit Ketchup und Mayonnaise</i>	<i>6,90 €</i>

Desserts - der krönende Abschluss

<i>Weihnachtstrilogie</i> <i>hausgemachte Eiskreationen mit Pistazie, Walnuss, Zimt-Pflaume und karamellisierten Garten-Äpfeln</i>	<i>8,90 €</i>
<i>verschneiter Schoko-Tannenzapfen an Eierlikörsauce mit hausgemachten Eis Vanillegeschmack</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Genussspinner-Käseplatte</i> <i>verschiedene Käsespezialitäten, Feigensenf, Weintrauben, hausgemachte schwarze Walnüsse und hausgebackenes Baguette</i>	<i>14,90 €</i>

Wichtige Information:

*Liebe Genießer,
wir bereiten alles frisch und mit viel Liebe für Sie zu! Dadurch kann es unter
Umständen zu erhöhten Wartezeiten kommen.*

Wir verwöhnen Sie derweil mit einem leckeren Gruß des Küchenchefs.

*Unsere Allergen- und Zusatzstoffinformationen erhalten Sie auf Nachfrage
gern zur Einsicht. Bitte sprechen Sie unser freundliches Personal an.*

Herzlichst Ihr Genussspinner Team

Kaffezeit

Liebe Genießer,

*beachten Sie bitte unser hausgebackenes Kuchen- und Eissortiment.
Unser freundliches Personal berät Sie sehr gern.*

Wichtige Information:

Liebe Genießer,

*wir bereiten alles frisch und mit viel Liebe für Sie zu! Dadurch kann es unter
Umständen zu erhöhten Wartezeiten kommen.*

*Unsere Allergen- und Zusatzstoffinformationen erhalten Sie auf Nachfrage gern zur
Einsicht. Bitte sprechen Sie unser freundliches Personal an.*

Herzlichst Ihr Genussspinner Team



Frühstück Samstag und Sonntag

bis 11:00 Uhr

Genussspinners Königsfrühstück pro Person 13,50 €

Auf einer hübschen Etagerer servieren wir Ihnen eine internationale Schinken- und Wursta Auswahl, Räucherlachs, verschiedene Käsespezialitäten, hausgemachte Konfitüre, Honig, frisches Obst, Butter, 4 hausgebackene Brötchen & 2 Scheiben hausgebackenes Brot nach Wahl

Genussspinners Mathildenfrühstück pro Person 11,90 €

Auf einer hübschen Etagerer servieren wir Ihnen eine internationale Schinken- und Wursta Auswahl, verschiedene Käsespezialitäten, hausgemachte Konfitüre, Honig, frisches Obst, Butter, 2 hausgebackene Brötchen & 1 Scheibe hausgebackenes Brot nach Wahl

Genussspinners „süße Sophie“ pro Person 9,00 €

Auf einer hübschen Platte servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer hausgemachten Konfitüren, Honig, hausgemachte Schokocreme, Butter, frisches Obst, 1 süßen Hefezopf und 1 Buttercroissant

Genussspinners „Domschatz“ Omelette 9,90 €

2 Eier, gehobelte Sommertrüffel, Kräuter, Butter und Baguette

Eierspeisen – nur zum Frühstück zu buchbar

Frisch gekochtes Ei 1,60 €

Rührei - aus 2 Eiern

Natur 3,50 €

Kräuter 4,00 €

Tomate 4,00 €

Kochschinken 4,50 €

Räucherlachs 6,00 €