

WIELHARMONIE

WEIHNACHTEN

25.12. und 26.12.25

ab 17.00 Uhr

MENÜ

FESTTAGSSUPPE

Klare Brühe mit Geflügelfleisch, Gemüse, Eierstich

10

GÄNSEBRATEN

Brust und Keule, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel

35

LACHSFILET

*auf der Haut gebraten, Zitronenbittersauce,
Kartoffel- Meerrettichstampf, Mandeln, Rosenkohl*

25

SÜßE BESCHERUNG

*Lebkuchenparfait, Kleiner Schokokuchen,
Zimtmousse, Fruchtsauce*

13.5

3 Gang Gans 55

3 Gang Lachs 45

WIELHARMONIE

SUPPEN & VORSPEISEN

ROTE RÜBEN CREME SUPPE

Meerrettich, Walnuss, Vegan

9.5

GERÖSTETE MARONENSUPPE

Bacon Jam

11.5

KALTGERÄUCHERTE ENTENBRUST

Beluga-Linsen Salat, Rosenkohl

Preiselbeer-Portweincreme

14.5

MARINIERTE WALDPILZE

auf gerösteter Kürbiscreme, Wildkräuter,

Röstbrot, vegan

13

HAUPTSPEISEN

ENTENKEULE

Rotkohl, Kartoffelklöße, Sauce

27

RUMPSTEAK

*200g, argentinisches Weiderind,
Speckbohnen-Krokette, Süßkartoffelcreme, Mummejus*

33

WIENER SCHNITZEL

Gurkensalat, Bratkartoffeln, Speck, Zitrone

28.5

WIELHARMONIE

KRUSTENTIER RISOTTO

Speck-Rosenkohl, Zitronenbutterrahm, Erbsencreme

19

RINDERRAGOUT

Butter-Köpfe, Pilze, Gemüse

24

VEGANE

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kartoffelpüree, Kapernsauce, Rote Beete

23

WILDBURGER

*Bacon, Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Kochkäse,
Süßkartoffelpommes, Salat*

25

GRATINierter ZIEGENKÄSE

*Zupfsalat, Vinaigrette, Apfelchutney,
kandierte Walnüsse, Granatapfelkerne, Rote Beete*

23

NACHTISCH

APFEL-ZIMTCRUMBLE

Marzipanjoghurt, Vanilleeis

9.5

WARMER SCHOKOKUCHEN

Vanilleeis, Fruchtsauce

12