

WEIHNACHTEN 2020



Am 25.+26. Dezember 2020 bieten wir ab 11:00 Uhr unsere Weihnachtsmenues an. Wählen Sie Ihr individuelles 3-Gang-Menue aus sechs weihnachtlichen Hauptgerichten, zwei Suppen und Desserts. Ab 17:00 Uhr steht Ihnen „À la Carte“ unsere Speisekarte im Restaurant zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie mit unserer gehobenen, frischen Küche und ausgesuchten Weinen an diesen besonderen Festtagen verwöhnen zu dürfen.

Das große Weihnachtsbuffet findet leider erst wieder 2021 statt, da wir zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter sowie zur Einhaltung des Mindestabstandes das Weihnachtsbuffet auf das nächste Jahr verschieben.

Aus sicherer Quelle haben wir erfahren, dass wir am 1. und 2. Weihnachtstag zur Mittagszeit Besuch direkt vom Nordpol vom Weihnachtsmann bekommen.

Die Betreuung der Kinder in unserem Spielzimmer ist leider in diesem Jahr durch behördliche Auflagen nicht möglich. Jedes Kind erhält eine kleine Weihnachtsüberraschung zur Unterhaltung am Tisch.

Wir bitten Sie für das Menue an den Weihnachtstagen um eine rechtzeitige Reservierung. Ihre Reservierung ist unter Tel. 040-739600-0 oder direkt bei uns im Haus möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF

Familie Ohl & Mitarbeiter



WEIHNACHTSMENUE 2020

Tischreservierung ab 11:00 Uhr am 25. und 26. Dezember 2020

SUPPE zur Wahl

KLARE OXTAIL SUPPE

mit feinem Wurzelgemüse, Flädle und kleinen Nudeln

oder

KÜRBIS-CRÈME-SUPPE vom HOKKAIDO-KÜRBIS – Vegan –

mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Kürbiskernen, -Öl

MENUE I

ENTE À L'ORANGE

½ knusprig gebratene Ente auf Orangensauce
mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß

€ 43,50

MENUE II

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Bohnengemüse, Kartoffel-Kürbis-Stampf und Schalotten-Pfefferjus

€ 43,50

MENUE III

SAUERBRATEN vom HIRSCHKALB in kräftiger Dörr-Pflaumen-Sauce

auf Wurzelgemüse mit Maronen und Kürbiskernen, dazu überbackene Spätzle

€ 43,50

MENUE IV

GEBRATENES ZANDERFILET

auf geschmortem Gemüsereis, Petersilienwurzel im Speckmantel und Rote Bete Jus

€ 42,50

MENUE V

GRÜNKOHLBRATLING – Vegan –

auf Linsensalat, Gelber Beete und fruchtig pikantem Chutney

€ 34,50

MENUE VI

STEINPILZRAVIOLI in SALBEIBUTTER – Vegetarisch –

dazu bunter Mangold und geflämmerter Ziegenkäse

€ 37,50

DESSERT zur Wahl

SCHOKOLADEN CHEESE CAKE

mit Kokoscrumble, Karamellsauce, Zimtkirschen und Walnußeis

oder

GEBACKENE GRIESS-SCHNITTE – Vegan –

auf Gewürzbirnen, Holundersauce und Sanddornsorbet

KINDER WEIHNACHTSMENUE

Kleines Kinderschnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes Frites

Kinder Eisbecher „Weihnachtsmann“

€ 13,90

