



Genussreiche Festtage

im Gieschens Hotel

Erholen Sie sich im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants von der stressigen Vorweihnachtszeit.

Ausgesuchte Speisen unserer regionalen Küche runden die Feiertage perfekt ab und bescheren Ihnen und Ihren Lieben ein unvergessliches Erlebnis in der schönsten Zeit des Jahres.

Besonders empfehlen möchten wir Ihnen unsere köstlichen Wildspezialitäten aus der eigenen Jagd, für welche wir überregional bekannt sind.

*An den Weihnachtsfeiertagen beginnt unser Mittagstisch um 11.30 Uhr
und das gemütliche Abendessen um 18.00 Uhr.*

An Silvester begrüßen wir Sie zum Candle - Light – Dinner ab 18.30 Uhr.

Hier empfehlen wir Ihnen unsere Menükarte für beide Feiertage und für Silvester.

Wir bitten Sie, sich rechtzeitig einen Tisch zu reservieren.

Für Fragen oder Reservierungen ist unser freundliches Hotelteam jederzeit

unter der Telefon - Nr. 04202-88480 erreichbar.

*Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und verbleiben
mit freundlicher Empfehlung*

Gieschens Hotel

J. W. Keller

(Kleinere Änderungen am Menü behalten wir uns vor!)

Unser Weihnachtsmenü

*Terrine von der Fleischtomate
auf Gurken Carpaccio an einem Feldsalatsträußchen*

* * *

*Süppchen von Kokos und Kürbis
mit Brotchip*

* * *

Menü 1

Wilder Gieschens Teller

*Medaillons von Hirsch, Wildschwein und Entenbrust auf Pilzgemüse
mit Apfel-Zimtrotkohl und Bratkartoffeln*

Menü 2

Auf der Haut gebratenes Filet vom Weserzander

an gelben Kohlrabinudeln und Schwarzrieslingsauce, dazu reichen wir Heidekartoffeln

Menü 3

Kross gebratene halbe Bauernente

mit gefülltem Schmorapfel auf Majoranjus, glaciertem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Menü 4

Medaillons vom Schweinelendchen

mit Schafkäse überbacken

an Balsamicojus und Kürbis – Lauchpüree, dazu servieren wir Schupfnudeln

Menü 5

Feiner Bratling vom Marktgemüse

auf gelben Kohlrabinudeln an Schnittlauchsauce und Heidekartoffeln

* * *

Hausgemachtes Lebkuchentiramisu

42,50€

Unsere kleinen Gäste erwartet ein eigenes Kindermenü

Unser Silvestermenü

Amuse Geule

*Hausgemachte Gänseleberterrine
an einem Dattelsalat mit Aprikosendip*

Schaumsüppchen von weißer Schokolade mit Feige

*Rotbarbe in Nussbutter gebraten
auf Steinpilz - Risotto und Mangold*

*Gebratene Medaillons vom Hirsch unter einer Nusskruste
auf Kohlrabispaghetti und Gratin Dauphinoise*

*Das Beste von belgischer Schokolade
mit einem Salat von Mango und Minze*

€ 65,00