



GASTHAUS BEHNSEN

IN GEHRDEN

lädt ein zum

ersten und zweiten Weihnachtstag

11:30 bis 14:30 Uhr

Vorspeisen

Marokkanische Gemüse-Safran-Suppe

Mit Kichererbsen und Pain Choud

Crossini

Mit Zwiebelkonfitüre und milder Ziegen-Frischkäse-Creme

Hauptgang

- 39,90€ Gänsebrust knusprig**
reduzierte Jus mit Babyäpfeln, Rotkohl, Kartoffelkloß und Wildpreiselbeeren-Birne
- 38,90€ Wildschwein- & Hirschragout "heimische Jagd"**
Mit Rotkohl, Kartoffelkloß und Wildpreiselbeeren-Birne
- 43,90€ Rehrücken Steaks "heimische Jagd"**
Dattelmousse, Babykarotten, dazu Maronen-Kartoffel-Stampf und Wildpreiselbeeren-Birne
- 41,90€ Barbarie Entenbrust knusprig**
Grand Marnier-Datteln-Orangen und Gemüsejulienne, dazu Röstitaler
- 40,90€ Rehgeschnetzeltes aus der Keule "heimische Jagd"**
Mit Maronen, schwäbischen Spätzle und Wildpreiselbeeren-Birne
- 42,90€ Marokkanisches Couscous "vegetarisch"**
Verschiedenes Safran-Gemüse mit Kichererbsen, karamellisierten Zwiebeln und Rosinen

Dessert

Süße Sünde

Mascarpone-Joghurt Creme mit Amarena-Kirschen und Mandeln

Marzipan-Mohn-Mousse

mit Himbeersoße

*Um Reservierung bis zum
22.12.2023 wird gebeten!*

 05108 5343  gasthaus-behnsen@gmx.de