



Weihnachten im Hubertushof 1. & 2. Weihnachtsfeiertag

1. Durchgang von 11:30 – 14:00 Uhr
 2. Durchgang von 14:30 – 16:30 Uhr
- Abends geschlossen

Festliches Weihnachtsessen in lockerer Atmosphäre. Beste Hubertushofküche in 3 Gängen. Entscheiden Sie zwischen Vorspeise oder Suppen und wählen Sie Ihren Hauptgang. Zum Abschluss servieren wir Ihnen eine süße, weihnachtliche Dessertvariation. Reservieren Sie für Ihren Durchgang

Oder feiern Sie lieber zu Hause mit unserem Gänsepaket?

Ganze Gans , Kartoffelknödel, Orangensoße,
Bratapfel, Apfel-Rotkohl (ausreichend für 4 Personen)
Glas Gänseschmalz & 500g Holzofen Gewürzbrot
und einer Flasche „Schwarze Gans“ Rotweincuvée
von unserem Freund Christian Estelmann vom
Weingut Wambsganß in Nußdorf

[Das Gänsepaket zum Schnatterpreis von 125 €](#)

Speisen an den Weihnachtsfeiertagen

Vorspeisen

Salat von gelber & roter Beete mit Ziegenfrischkäse & Sprossen

Tafelspitzbouillon mit Markklößchen, Wurzelgemüse & Schnittlauch

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit wärmenden Gewürzen

Hauptgerichte (Preise inkl. Vorspeise & Dessert)

Gerösteter Blumenkohl

auf Kartoffel-Pfifferling Stampf, Schnittlauch- Rahmsoße 33 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

hausgemachter, warmer Kartoffel-Gurken Salat & Preiselbeeren 42 €

Rosa gebratenes Rumpsteak

mit Röstzwiebeln, dunkler Bratensoße & Pommes frites 42 €

Ochsenbäckle im eigenen Saft geschmort

mit Apfel Rotkohl & frischen Kartoffelknödel 39 €

Entenkeule zart & knusprig

mit Orangensoße, Apfel Rotkohl & frischen Kartoffelknödel 39 €

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten

mit Pfifferlings Rahmsoße & Fussilloni Nudeln 39 €

„Für unsere Naschkatzen“

Süßer, weihnachtlicher Spaziergang

Nuss-Schokoladen Brownie, Lebkuchenmousse mit Punschkirschen,
Cassis Sorbet, Topfencreme mit Aprikosenmark & Mandel Crumble

Sollten Sie unter Allergien leiden, bitte informieren Sie uns vorab.
Alle Preise sind in Euro & beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.