

Weihnachten 2020

Vorspeisen

Tomatencarpaccio mit gebackenem Ziegenkäsetaler, Ahornsirup, Datteln und frischer Rauke	€ 10,00
Wildkräutersalat mit gegrillten Trauben und Birnen, Ziegenkäse und Pinienkernen	€ 10,00
Salat von Minispinat mit Himbeeren, karamellisiertem Pumpernickel, Ziegekäse und Waldbeer-Vinaigrette	€ 10,00
Avocado-Tomatensalat mit geröstetem Sesam, Rauke und Radicchio	€ 10,00
Carpaccio von Bresaola mit Champignons, Olivenöl, Rauke und Pfeffer	€ 10,00

ab 2 Personen, Preise pro Person

Hauptspeisen

Ganze Freilandgans - ganz lecker mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln	für 4 Personen	€ 145,00
Wild und Geflügel aus Brandenburg Beispielsweise Rehrücken, Wildschwein, Ente, Gänsekeule & Gänsebrust dazu servieren wir die klassischen Beilagen	ab 2 Personen	ab € 20,00

John´s Meeresfrüchteplatte - ab 2 Personen

frischer Hummer mit zweierlei Saucen Räucher- und Graved Lachs Tiefsee Scampis Räucherforelle Rösti mit Räucherlachs, Grenaillekartoffeln mit Schmand und Krabben, Kräutercrepes mit Lachs	mit Hummer, pro Pers. ohne Hummer, pro Pers.	€ 70,00 € 30,00
--	---	--------------------

Fondue

(ab 4 Personen, Preis pro Person, Fondue-Set nicht enthalten)

Käsefondue a la John mit Riesling und Kirschwasser mit Weißbrotwürfel und bunter Gemüseauswahl	ab € 28,00
Fleischfondue (Gemüsebrühe) mit Rinderfilet, Hühnchenbrust und Lamm	ab € 28,00
Fischfondue (Gemüsebrühe) mit Lachsfilet und marinierten Scampis	ab € 28,00

...wählen Sie zu Ihrem Fondue drei Salate (weitere Salate je € 5,00 pro Person)

Kartoffelsalat mediterran mit grünen Bohnen, Tomaten und Oliven

Couscous Salat mit frischer Minze, Schafskäse und bunter Rohkost

Rote Beete -Apfel Salat mit Orangenfilets, Limette und Ingwer

Farmersalat aus frischen Möhrchen mit Sellerie und Lauch

Nudelsalat mit gebratener Zucchini, Tomaten, Mozzarella und Champignons

Avocado-Tomatensalat mit geröstetem Sesam, Rauke und Radicchio

weitere Salate auf Anfrage

...zu allen Variationen reichen wir zwei passende Saucen und eine bunte Brotauswahl

Fingerfoodauswahl

- Rösti mit Räucherlachs
- Grenaillekartoffeln mit Kräuterschmand und Krabben
- Kräutercrepes mit Räucherlachs, Frischkäse und knackigem Salat
- Süßkartoffelrösti mit veganer Creme und frischen Gemüseraspel
- Sesamcrepes mit Erdnusscreme, buntem Gemüse und Chilisauce
- Zucchinirollchen mit mariniertem Ziegenkäse, Walnuss und Backpflaumen
- Hühnchenspieß mit gebackener Ananas und Kokos
- Minibouletten mit mediterranem Gemüse

uvm. je nach Auswahl für 30 Teile (entspricht 3-4 Personen) ca.€ 50,00

Dessertauswahl

in Gläschen serviert

Spekulatius Tiramisu	€ 3,00
Mousse au chocolat mit bunten Beeren	€ 3,00
Mandelmousse mit Pflaumen	€ 3,00
Birnen Trifle mit Cantucchini und Amaretti geschichtet	€ 3,00

Weine und Sekt

Cavalier Blanc de Blancs Vin Mousseux Brut, Sekt, Frankreich	0,75l	€ 8,00
2018 Grauburgunder, Weingut Schmitt, Rheinhessen	0,75l	€ 9,00
2016 Rubeo Cuvée (Merlot, Dornfelder), Weingut Schmitt, Rheinhessen	0,75l	€ 9,00

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Und so funktioniert es

Bestellung:	bis Sonntag, 20.12.2020
Liefertage:	24., 25. & 26.12.2020 jeweils 10:30 Uhr bis 13:30 Uhr Abholung in unserer Küche (S-Bahnhof Eichborndamm) möglich
Zahlung:	Bar bei Lieferung oder auf Rechnung
Lieferkosten:	15,00€ im S-Bahnring, Reinickendorf & Frohnau 25,00€ im übrigen Berliner Stadtgebiet entfallen bei Selbstabholung

Bestellen Sie bequem per Email
oder telefonisch unter 030 54 78 59 81