

## WEIHNACHTSMENÜ

Suppe von heimischen Steinpilzen  
Brotcroutons

\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
Apfel-Rosinenfüllung  
Rotkohl | Kartoffelkloß

\*\*\*

Kürbiskernkrokanteisparfait  
Birne | Holunder

\*

€ 69,00



### Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenbrustschnitzel  
Rahmsoße | Karottengemüse  
Rösti-Ecken

\*\*\*

Vanillerahmeis  
mit Schokoladensoße

€ 22,00

## GANZE GANS

Die ganze Gans  
- am Tisch tranchiert-  
(nur begrenzt möglich)

Für bis zu 1-4 Personen  
serviert mit den  
traditionellen Beilagen  
€ 245,00

Für die 5. – 8. Person  
berechnen wir jeweils € 15,00  
für Gedeck & Beilagen.

---

**Unser Schäferstubenteam  
erwartet Sie  
von 11.30 bis 14.00 Uhr  
und von 18.00 bis 21.00 Uhr**

**NUR MIT TISCHRESERVIERUNG!**



RESTAURANT  
**Schäferstuben**

Niemeyers Romantik Posthotel  
Hauptstraße 7, 29328 Faßberg / Müden  
Telefon: 05053-989 00  
Telefax: 05053-98 90 64  
E-Mail: [info@niemeyers-posthotel.de](mailto:info@niemeyers-posthotel.de)  
Internet: [www.niemeyers-posthotel.de](http://www.niemeyers-posthotel.de)



NIEMEYERS ROMANTIK POSTHOTEL

Seit 1877

## Unsere Speisekarte am 25. & 26. Dezember



Genießen Sie in stilvoller  
Atmosphäre in unserem  
**Restaurant „Schäferstuben“**

  
ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

## VORSPEISEN

Terrine vom Rehfilet mit Entenleberkern  
Kräuterseitlinge | Pistazien  
Birnen-Quitten-Chutney | Zupfsalat  
€ 24,00

Mittelstück vom  
geräuchertem Ikarimi-Lachs  
Crème fraîche | Saiblingskaviar  
€ 23,00

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten  
Avocado | Birnenspalten  
Kürbiskerne  
€ 13,50

## HAUPTGERICHTE

Ofenfrischer Gänsebraten  
Apfel-Rosinenfüllung  
Rotkraut | Kartoffelklöße  
€ 50,00

Geschmorte Hirschkalbskeule  
Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm  
Speckrosenkohl | Butterspätzle  
€ 39,00

Färöer Lachsfilet auf der Haut gebraten  
Parmesanchip | Gemüse-Rahmkraut  
grobe Senfsoße | Heidekartoffeln  
€ 39,00

## Vegetarisch

Quadrone mit  
Ziegenfrischkäse und Honig gefüllt  
Kürbis-Ingwer-Gemüse  
Balsamico Schalotten | Kräuterseitlinge  
€ 25,00

## DESSERTS

Dreierlei Schokoladenmousse  
Orangen-Kompott  
€ 12,00

„Der Italiener“  
Espresso-Krokant-Eis  
Kaffeeликör | Sahnetupfer  
€ 7,00

Tasse Espresso  
mit 2 handgefertigten Pralinen  
nach Wahl  
€ 6,50



**Denken Sie jetzt schon an  
Ihre Reservierung für den  
„Silvester“-Abend am 31.12.2024.  
Für weitere Details sprechen  
Sie uns gern an.**

