



Weihnachtskarte zum 2. Weihnachtsfeiertag

am Donnerstag, den 26. Dezember 2024
in zwei Durchgängen um 11:30 Uhr und um 13:30 Uhr

Ein festliches Erlebnis mit ganz besonderen weihnachtlichen Spezialitäten!

| | |
|--|----------------|
| Vogersalat mit Limetten-Honig-Vinaigrette und Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel | 14,90 € |
| Rote Beete-Hummustartar mit Walnussvinaigrette und Salatbouquet | 16,60 € |
| Essenz von der Gans mit Pistazien-Zitronenbonbon | 10,80 € |
| Rosa gebratene Entenbrust mit Mini-Gemüse und Steinpilzkartoffeln | 28,60 € |
| Hirschmedaillon auf Rosenkohlblättern und Ravioli von Reh und Trüffel | 36,20 € |
| Lachsforellenfilet auf Zweierlei von Süßkartoffel mit Lauch an Zitronengrasschaum | 26,90 € |
| Gnocchi gefüllt mit würzigem Kürbis, Salbei und Honig-Butterkekssauce | 20,80 € |
| Tonka-Bohnen-Mousse auf Apfel-Crumble | 11,80 € |
| Spekulatiustiramisu mit Orangengelee und Nougateis | 11,80 € |

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Wir bitten freundlich um Ihre rechtzeitige Reservierung unter: <https://www.inselhotel-potsdam.de/essen-trinken/tischreservierung/>

