

## WEIHNACHTSMENÜ

Schaumsüppchen von Krustentieren  
Hummer-Ravioli

\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
Apfel-Rosinenfüllung  
Rotkohl | Kartoffelkloß

\*\*\*

Haferflocken-Nuss-Crumble  
Zwetschgenkompott  
Gewürz-Kaffeemousse

€ 62,00

### Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Putenbrustschnitzel  
Rahmsoße | Karottengemüse  
und Rösti-Ecken

\*\*\*

Vanillerahmeis  
mit heißer 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  
€ 235,00

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 von der Wachtelbrust  
mit Entenleberkern  
Sauce Cumberland | Zupfsalat  
€ 23,00

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

Bunter Salatteller  
mit knackig frischen Zupfsalaten  
Avocado | Birnenspalten  
Kürbiskerne  
€ 12,00



## HAUPTGERICHTE

Ofenfrischer Gänsebraten  
Apfel-Rosinenfüllung  
Rotkraut | Kartoffelklöße  
€ 48,00

Geschmorter Kalbstafelspitz  
Madeirarahm | zweierlei Wurzelgemüse  
Kartoffel-Quarkplätzchen  
€ 32,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Paprika-Fenchel-Gemüse  
Heidekartoffeln  
€ 40,00

## Vegetarisch

Cremiges Risotto | Rucola  
grüner Spargel | Bohnenkerne  
Kräuterseitlinge | confierte  
Kirschtomaten  
Pinienkerne  
€ 23,00



## DESSERTS

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille  
Blutorangen-Kompott  
Sorbet  
€ 12,00

„Der Italiener“  
Espresso-Krokant-Eis  
Kaffeelikör | Sahnetupfer  
€ 6,00

Tasse Espresso  
mit 2 handgefertigten Pralinen  
nach Wahl  
€ 6,00

