

# Wintermenü

## **MARONENCREMESUPPE**

cremig und nussig, ein wärmender Wintergenuss.

### **ENTENKEULE**

mit Kirschsauce, abgerundet mit einem Hauch Balsamico, Rosenkohl und Scheiben vom Serviettenknödel

# FESTLICHER DREIKLANG

Brownie, Himbeersorbet und Bratapfel-Mousse: süß, erfrischend, unwiderstehlich.

PRO PERSON

34,00 €

2025

### RESERVIERUNGEN

reservierung@strates-brauhaus.de 0 52 31 / 99 99 45

Am <u>01.01.2026</u> bleibt das Brauhaus wegen Inventur geschlossen.

# Winterkarte

Suppe
MARONENCREMESUPPE
cremig und nussig, ein wärmender Wintergenuss.
Vorspeise
WINTERLICH
GEBEIZTER LACHS 9,50€
mit Sahne-Meerrettich und Kräuterbrot
11 +
Hauptgänge Veggie
WALDPILZ-RAGOUT
mit frischen Nudeln in Schnittlauchrahm
<b>ZWIEBEL ROSTBRATEN</b>
TRANCHEN
VON DER GÄNSEBRUST24,95 €
mit feiner Orangensauce, Rotkohl und Klößen,
zart, würzig und hausgemacht – ein festlicher Höhepunkt
ENTENKEULE 22,50 € mit Kirschsauce, abgerundet mit einem
Hauch Balsamico, Rosenkohl und Scheiben
vom Serviettenknödel
KABELJAU AUF GEMÜSEBETT 24,50 €
mit Sauce Bernaise und würzigen Röstkartoffeln
HIRSCHRÜCKEN-
MEDAILLONS 24,90 €
in der Nusskruste, rosa gebraten, an Preiselbeer-
schaum, dazu gebutterter Broccoli und Pommes Dauphine
Dessert
DETMOLDER BIERAPFEL6,50 €
in Bierteig gebackene Apfelringe
auf Vanilleschaum
FESTLICHER DREIKLANG
Bratapfel-Mousse mit Schokoladen-Brownie
und Himbeer Sorbet
Fin wash blovene" Girt
Für unsere "kleinen" Gäste
KLEINES
SCHWEINESCHNITZEL

Pommes frites und Überraschungs-Dessert