

Weihnachtsfeiertage



25. & 26. Dez 2025

Menü „Winterliche Klassiker“

Pastinakencremesuppe

ODER

Wild Consommé | Entenpraline



Carpaccio vom Damhirsch | Chutney



Geschmorter Rehbraten
dunkle Wildsauce | Knödel | Rotkohl

ODER

Poulardenbrust Suprême vom Perlhuhn
Kürbis | Serviettenknödel



Zimtcreme | warme Zwetschgen
Nuss-Eis | Spekulatius

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 55

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 46
(ohne Zwischengang)

Menü „Kraut & Rüben“ [vegetarisch]

Maronencremesuppe



Fenchel-Orangen-Salat
karamellisierte Ziegenkäse



Serviettenknödel | sautierte Pilze
Rahmsauce | Kürbis & Sellerie



Mousse au Chocolat Edelbitter
Johannisbeere | Baiser

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 48

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 39
(ohne Zwischengang)

Menü „Waidmann's Weihnacht“

Krustentierschaumsuppe

ODER

Wild Consommé | Entenpraline



Hasenrücken im Speckmantel
Radicchio-Salat | Zwiebel Confit



Rosa gebratenes Wild-Steak | Wirsing
Rotwein-Jus | getrüffelter Kartoffelstampf



Lebkuchen-Mousse | Blutorange
Physalis | Mandelkaramell

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 62

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 50
(ohne Zwischengang)

ERWEITERNDE GÄNGE ZU ALLEN MENÜS INDIVIDUELL WÄHLBAR:

„**Brot & Spiele**“: Wurzelbaguette, hausgeräucherter Wildschinken, Bergkäse,
Chutney, dazu aufgeschlagene Butter mit schwarz-fermentiertem Knoblauch **€ 10**

Entenleber-Terrine | Brioche | Süßwein **€ 18**

Ossobuco vom Rothirsch | Birnenkartoffel **€ 16**



FROHE FESTTAGE!

Reservierungen
bitte telefonisch
Tel.: 05201/3321

www.gasthof-tatenhausen.de
Vermolder Str. 15, 33790 Halle (W.)