

Weihnachtsfeiertage



25. & 26. Dez 2026

Menü „Winterliche Klassiker“

Petersilienwurzel-Cremesuppe

ODER

Wild Consommé | Entenpraline



Hirschcarpaccio | Zwiebelchutney



Geschmorter Rehbraten
dunkle Wildsauce | Knödel | Rotkohl

ODER

Poulardenbrust Suprême vom Perlhuhn
Kürbis | Serviettenknödel



Zimtcreme | warme Zwetschgen
Nuss-Eis | Spekulatius

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 56

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
Johannisbeere | Baiser

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 50

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 42
(ohne Zwischengang)

Menü „Waidmann's Weihnacht“

Krustentierschaumsuppe

ODER

Wild Consommé | Entenpraline



Tartar vom Reh *nach Art des Hauses*
Crostini | Kapern | Schalotte



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



Lebkuchen-Mousse | Orangenconfit
Physalis | Mandelkaramell

MENÜ IN 4 GÄNGEN € 62

MENÜ IN 3 GÄNGEN € 50
(ohne Zwischengang)

ERWEITERNDE GÄNGE ZU ALLEN MENÜS INDIVIDUELL WÄHLBAR:

„**Brot & Spiele**“: Wurzel-Ciabatta, hausgeräucherter Wildschinken, Bergkäse,
Chutney, aufgeschlagene Butter | für 1 Person € 9 | für 2 Personen € 14

Entenleber-Terrine | Brioche | Süßwein € 18

Roast“beef“ vom Reh | Crostini | Trüffelmayo € 12



FROHE FESTTAGE!

Reservierungen
bitte telefonisch
Tel.: 05201/3321

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