

UNSER WEIHNACHTSMENÜ



Immer am Freitag und Samstag an den Adventswochenenden bieten wir Familien und Gruppen ab 6 Personen ein festliches Menü.

Buchen Sie rechtzeitig im Café Honig oder telefonisch: 0385/5909528



Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (10) enthält Phenylalanin, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · Allergenkennzeichnung: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und Milchprodukte, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

Rote- Bete –Suppe mit Kresse

Müritz-Welsfilet mit Kürbisgemüse,
Limonensoße und Kartoffelkrapfen

oder wahlweise

Bio-Ente vom Gut Gallin mit Maronen-
Rotkohl und Serviettenknödel

Mohneis / Pflaumen-Cranberry-Kompott

inkl. Begrüßungs-Prosecco

29 €

ohne Suppe
25 €



Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) mit Süßungsmitteln, (10) enthält Phenylalanin, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · Allergenkennzeichnung: (a) Glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und Milchprodukte, (h) Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeldioxid und Sulfite, (m) Lupinen, (n) Weichtiere