



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

**Weihnachten 2021**

**Weihnachtsmenü in vier Gängen 52,00 €,  
mit Weinbegleitung 71,00 €**

**Die Vorspeisen**

*Hausgebeizter Lachs mit frischen Kräutern  
und Fenchel-Orangensalat (4,9,10)*

10,50 €

\*\*\*\*

**1. Gang Weihnachtsmenü**

*Rote Beete-Cassis-Mousse und Carpaccio von der gelben Beete  
mit feinem Linsensalat und Brot-Chip (1,3,7,8,9)*

10,50 €

\*\*\*\*

*Winterlicher Blattsalat mit mariniertem Gemüse (9,10)*

9,50 €

**Die Suppen**

**2. Gang Weihnachtsmenü**

*Entenpunsch mit Flädle  
und feinem Gemüse (1,3,9)*

10,50 €

\*\*\*\*

*Süßkartoffelcremesuppe mit Wintertrüffel  
und gepufftem Amaranth (7)*

9,50 €

**Fisch und Vegetarisches**

*Medaillon vom Zander mit Karottenpüree,  
geräuchertem Kaviar, Rosenkohlblättern  
und Zimtschaum (4,7,8,9)*

26,00 €

\*\*\*\*

*Strudel vom Wintergemüse mit Schweizer Bergkäse  
und Apfel-Balsamico-Glace (1,3,7,8,9)*

18,50 €



**SCHLOSS ZIETHEN**  
*Hotel und Restaurant*

***Weihnachten 2021***

***Unsere Hauptgänge***

**3. Gang Weihnachtsmenü**

*Medaillon vom Schorfheider Hirsch  
mit herzhaftem Käsekuchen, frischer Feige  
und Schwarzwurzel (1,3,7,9,12)*

27,50 €

\*\*\*\*

*Brandenburger Bauernente mit hausgemachtem Rotkohl,  
Kartoffel-Walnuss-Klößen und Bratapfel  
(auf Wunsch auch mit Grünkohl und/oder Salzkartoffeln) (1,3,7,8)*

24,50 €

\*\*\*\*

*Roulade vom Hackenberger Rind mit Kürbispüree,  
wildem Brokkoli und Prosciutto-Chip (7,9,10,12)*

26,00 €

***... und danach etwas Süßes?***

**4. Gang Weihnachtsmenü**

*Schoko-Preiselbeer-Küchlein mit Apfelstrudeleis  
und Sauce von der Bourbon Vanille (1,3,7,8)*

9,50 €

\*\*\*\*

*Crème Brûlée (3,7)*

5,50 €

\*\*\*\*

*Käseteller mit hausgemachtem Chutney,  
Nussbrot und Salzbutter (1,7,8)*

9,50 €