

## Speisekarte für den 25. / 26. und 31. 12.2020

### Vorspeisen

Buntes Grünzeug mit Hasel-, Walnüssen, Cashewkernen,

Mandeln, Erdnüssen und Croûtons € 6,90

Ziegenkäse mit Pinneberger Honig gratiniert,

Feldsalat und Quittenchutney € 11,00

Getrübte Kartoffelsuppe

mit Kastanien und Croutons € 6,50

### Hauptgänge

Gefüllter Boskopapfel mit Sauerkraut, Kartoffel-Majoranpüree,

Trauben und Nüssen € 14,00

Warm geräuchertes Filet vom Ostseelachs

mit Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing € 19,50

1 ganze Gans heiß aus unserem Ofen (reicht für 4 Personen)

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelkloß (2 p.P.) € 120,00 pro Gans

Geschmorte Holsteiner Rehbraten

mit Rotkohl, Spätzle und Quittenchutney € 24,00

½ Ente pro Person (kalt)

mit Rotkohl, Sauce und 2 Kartoffelklößen € 22,50

Gulasch von der Holsteiner Färs

mit Rotkohl, Sauce und Kartoffelkloß € 18,50

### Dessert

Lebkuchenmousse mit Beerenkompott € 6,50

Mousse vom Lübecker Marzipan

mit geschmorte Ofenbirne € 7,50

Zusätzliche Beilagen pro Portion

Rosenkohl € 3,00 Rotkohl € 3,00

2 St. Klöße € 3,50 Sauce € 3,00

## Silvester 2020/2021

Bei den Boxen sind keine Änderungen möglich

**Silvester Box for 4 € 69,00**

jeweils 6 Stück Maki

Lachsmaki / Gurkenmaki / Paprika-Frischkäse-Roll /

California Roll / Thunfischmaki

jeweils 4 Stück Inside Out

Outside fresh mit Lachs und Mango

Sesam Thunfisch mit Frühlingslauch

Caesar's Huhn mit Parmesan

Derbe Friesenrolle mit Kieler Sprotte und Senf

Crispy duck Roll mit Mohn

Spicy Roastbeef mit Chili

jeweils 2 Stück Nigiri

Krebsfleischsalat mit Mais / Algensalat / Lachshaut

**Silvester Box for 2 € 36,50**

jeweils 4 Stück Maki / 2 Stück Inside Out und 1 Stück Nigiri pro Sorte

**Fingerfood Box für 2 € 49,50**

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten-Salat

Paprikafrischkäse-Wrap mit Aioli

Algensalat Nigiri / Krebsfleischsalat Nigiri

Gebackene Lachstempura Sushi mit Wasabi

Gebackene Riesengarnele mit Ananas

Jakobsmuschel mit Steckrüben-Karottenpüree

Rosa Rinderfilet am Spieß mit getrockneten Tomaten

Mini Frikadelle vom Gallowayrind mit Gewürzgurken

Gefüllte Hähnchenbrustinvolntini mit Trüffelmayo und Blumenkohl

Mousse vom Rieslingsekt mit Himbeersauce und Schokoladencrunch



### Für Silvester zusätzlich zur Speisekarte (wie Weihnachten)

100 g gebeizter Lachs

mit Senf-Dill-sauce aus Meusels-Mische € 6,50

gemischte Anti Pasti Gemüseplatte

mit Büffelmozzarella für 2 Personen € 19,00

Mousse vom Rieslingsekt mit Himbeersauce € 6,50

### Getränke nicht vergessen:

Meusel's Rieslingsekt 0,75 l € 14,90 p. Flasche

Meusel's Landbier 0,33 l € 2,20 p. Flasche

Coca Cola, Fanta, Sprite 1 l € 3,50 p. Flasche

### Unsere Weinempfehlung:

Les Jamelles Cabernet-Merlot € 10,50 pro Flasche

.....oder vielleicht eine Flasche Wein aus unserem Sortiment

Schauen Sie gerne vor Ort auf unserem kleinen Markt



04101 852 7777

Mario Meusel – Dingstätte 23 – 25421 Pinneberg  
email: [info@meusels-landdrostei.de](mailto:info@meusels-landdrostei.de)



### Abholung an Weihnachten und Silvester

nur auf Vorbestellung

**Öffnungszeiten für Abholer: 23.12.2020 11:00 bis 19:00**

Enten für Heiligabend MÜSSEN am 23.12. abgeholt werden.

**24.12.2020 11:00 bis 14:00 (nur Gänse)**

Die Gänse sind Heiligabend vorgegart, müssen zuhause nochmal für ca. 1 Std. in den Backofen. Sie erhalten eine kleine „Bedienungsanleitung“ für die Zubereitung

**25. u. 26.12.2020 11:00 bis 19:00**

Wir bieten vor Ort am 25. und 26.12. einen Tranchierservice für Ihre Gans an (€ 10,00 pro Gans)

**31.12.2020 14:00 bis 19:00**

Vergessen Sie bitte nicht, die bei der Bestellung von uns empfohlenen Gefäße (Topf und Backblech) für Ente und Gans zur Abholung mitzubringen.



04101 852 7777

Mario Meusel – Dingstätte 23 – 25421 Pinneberg  
email: [info@meusels-landdrostei.de](mailto:info@meusels-landdrostei.de)