



25. December 2024

WEIHNACHTSMITTAGSMENÜ / CHRISTMAS LUNCH MENU

Vorspeisen\Starters

Ochsenschwanzsuppe mit Toast

Oxtail Soup with Toast **N\$ 90.00**

„Königenpastete“ Hühner Ragout in Blätterteig mit Weißweinsauce

Vol-au-Vent „Princess“ Chicken Ragout in a Pastry Case with
White Wine Sauce **N\$ 130.00**

Avocado “Ritz” mit geräucherter Lachs und Toast

Avocado “Ritz” with smoked Salmon and Toast **N\$ 135.00**

Hauptgericht\Main Course

$\frac{1}{4}$ Traditionelle ofengebackene Ente in Orangensauce serviert
mit Kartoffelkroketten und Rotkohl

$\frac{1}{4}$ Traditional oven baked Duck served with Orange Sauce, Potato
Croquettes and Red Cabbage **N\$ 250.00**

Gespickter Oryxbraten überzogen mit einer Steinpilzsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison

Larded Oryx Roast topped with a Cèpè (mushroom) Sauce
Served with homemade Spätzle and seasonal Vegetables **N\$ 260.00**

Pfannengebratener Kingklip überzogen mit einer Champignon-Garnelen
und Weißweinsauce mit Baby-Kartoffeln und einem Salatteller

Pan-fried Kingklip topped with a Mushroom, Shrimp and White Wine Sauce
served with Baby Potatoes and a Side Salad **N\$ 265.00**

300gr. Rinder-Hüftsteak „Madagascar“ mit Brandwein-Pfeffersosse ,
Pommes Frites und einem Salatteller

300gr. Rump-Steak „Madagascar “with Brandy- Pepper Sauce,
French Fries and a side Salad **N\$ 265.00**

Nachspeisen\Dessert

Eiscreme auf dunkler Schokoladenmousse serviert mit Amarula

Ice-Cream on top of Dark Chocolate Mousse served with Amarula **N\$ 95.00**

Erdbeer-Käsekuchen mit Sahne

Strawberry Cheese Cake with Cream **N\$ 95.00**

GUTEN APPETIT / BON APPETIT / SMAAKLIKE EETE
UND EIN GESEGNETES WEIHNACHTSFEST WÜNSCHT EUCH DAS HDH TEAM