Merry Christmas

Ob Gänsebraten mit Familie,
ein gemütliches Essen mit Freunden, eine festliche Weihnachtsfeier
oder ein romantisches Dinner zu zweit –
wir heißen Sie zur Weihnachtszeit herzlich willkommen in der Villa Kellermann.

Freuen Sie sich auf weihnachtliche Klassiker wie:
Gänsebraten, Entenbrust, festliche Vorspeisen und Desserts
sowie winterliche Drinks und hausgemachter Glühwein

ab 11.11.2026

Reservierungsanfragen für Weihnachtsfeiern und Gruppen ab 20 Personen
bitte per Mail an hoefts@tomasa.de

<u>Ein kleiner Hinweis zu unserer Gänsekeule:</u>
Wir legen großen Wert auf verantwortungsvolle Tierhaltung und
verzichten bewusst auf Gänse aus intensiver Mast. Die gestiegenen
Einkaufspreise unserer sorgfältig ausgewählten Gänsekeulen spiegeln
sich daher auch im Verkaufspreis wider. Um
Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, bieten wir diese
ausschließlich auf Vorbestellung an.



Weihnachtsmenü

VORSPEISEN



Obere Etagere

Zwei gebratene Jakobsmuscheln auf Apfel-Sellerie-Püree,
zwei Scheiben Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse
und Limette, Burrata auf Tomaten-Bruschetta

Untere Etagere

Zwei Melonenschiffchen mit Serranoschinken,
zwei Scheiben Vitello tonnato mit Thunfischcreme, zwei
gegrillte Garnelen mit Aioli-Dip

Weihnachtliche Vorspeisenetagere
24 € pro Person
ab zwei Personen bestellbar

Nicht für Veranstaltungen buchbar.

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu ein Green-Valley-Crostini
11 €

Maronensuppe
dazu ein knuspriger Crostini mit Ziegenfrischkäse, karamellisierter Birne und frischem Thymian
14 €

Panko-Garnelen
zwei knusprig gebackene Garnelen in Panko-Panade,
dazu Sweet-Chili-Dip und eine Salatblume
15 €

Trüffel-Pommes
verfeinert mit frisch gehobeltem Trüffel und Trüffel-Mayonnaise
17 €

Winterlicher Feldsalat
in Kräutervinaigrette, mit frischen Orangenfilets, karamellisierten Apfelscheiben
und gerösteten Nüssen
15 €

Winterliche Burrata
auf karamellisierter Roter Bete und Kürbisscheiben, verfeinert mit Pistazien, Balsamico und Limette
17 €

Weihnachtsmenü

FESTLICHE HAUPTGERICHTE

GÄNSEKEULE — 45.0 €
auf Bratenjus, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl,
zwei Kartoffelklößen und einer Preiselbeerbirne
Nur auf Vorbestellung

HALBE AUSGELÖSTE KNUSPRIGE ENTE — 33.0 €
frisch aus dem Ofen, auf Bratenjus, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl,
zwei Kartoffelklößen und einer Preiselbeerbirne

GEGRILLTE ENTENBRUST — 32.0 €
auf Bratenjus, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl,
zwei Kartoffelklößen und einer Preiselbeerbirne

TRANCHEN VOM RINDERFILET (250 G) — 29.0 €
rosa gebraten, im heißen Pfännchen serviert, mit Wasabi-Trüffel-Dip
Bitte wählen Sie Ihre Beilage dazu.

ROTWILDGULASCH — 29.0 €
mit hausgemachten Spätzlen, Rotkohl und einer Preiselbeerbirne

KÖNIGSBERGER ROTWILDKLÖßE — 26.0 €
in Rotweinsauce, verfeinert mit Crème fraîche, serviert mit Kartoffelstampf
und karamellisiertem Rosenkohl

GEBRATENE SEEZUNGE — 38.0 €
in feiner Zitronenbutter gebraten, serviert mit winterlichem Gemüse und
Kartoffelstampf

SPINATKNÖDEL — 24.0 €
auf Kürbis-Kokos-Sauce mit frischem Blattspinat und Roter Bete,
garniert mit Pommes Allumettes

Beilagen können nach Wunsch geändert werden:

Rosmarinkartoffeln · Spätzle · Kartoffelstampf

Zusätzlich bestellbar:

Grünkohl (+ 7.5 €), Rotkohl (+ 7.5 €), zwei Kartoffelklöße mit zerlassener Semmelbröselbutter (+ 7.5 €),
Preiselbeerbirne (+ 4.5 €)

WEIHNACHTLICHE DESSERTS

SPEKULATIUS-VANILLE-LASAGNE — 14.0 €
überzogen mit Karamell- und Schokosauce, garniert mit Lebkuchen-Crumble

BRATAPFEL AUS DEM OFEN — 13.0 €
auf Vanillesauce, überzogen mit Karamellsauce und knusprigem Krokant,
dazu eine Kugel Vanilleeis

BIRNE HELENE — 12.0 €
der Klassiker aus Großmutters Zeiten: Birne mit zwei Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce
und frischer Schlagsahne

Weitere Desserts finden Sie in unserer Speisekarte.