

Lassen Sie
sich von uns
verwöhnen!

DIE FEIERTAGE BEI UNS IM Restaurant Weißes Schloß

Gerne servieren wir Ihnen auch an allen Feiertagen ein **vegetarisches Menü** (um Voranmeldung wird gebeten).

Sollten Sie unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden, teilen Sie uns dies bitte bei Ihrer Tischreservierung mit.

Für Kinder bis zu 12 Jahren bieten wir eine Kinderkarte.

Mit Rücksicht auf unsere anderen Gäste, bitten wir um Ihr Verständnis, dass Sie in der Zeit vom 25.12. bis einschl. 01.01.2022 Ihren vierbeinigen Begleiter leider nicht ins Restaurant mitbringen können.

Wir danken für Ihr Verständnis, dass bei Tischreservierung für die Feiertage eine Anzahlung in Höhe der Hälfte des Menüpreises anfällt.



weisseschloss.de

Meeressterne Hotel & Restaurant Weißes Schloß
Rudolf-Breitscheid-Straße 3 · 17424 Heringsdorf



Weißes Schloß
HOTEL & RESTAURANT

In der Schloßküche auf dem Kulm
duftet es...

...herrlich
festlich!

Besuchen Sie uns an den Weihnachtstagen und lassen Sie sich von uns mit einem **festlichen 3-Gang-Menü verwöhnen!**

Reservieren Sie Ihren Tisch für den 1. und 2. Weihnachtstag für 17:30 Uhr oder 20 Uhr und genießen Sie **einen atmosphärischen Abend in den historischen Gemäuern des Restaurants Weißes Schloß.**

Verbringen Sie auch den Silvesterabend auf dem Kulm in Heringsdorf.

TISCHRESERVIERUNG:
038378 - 31984

Weihnachtsmenü

1. WEIHNACHTSFEIERTAG

Geräucherte Entenbrust

mit Feigen und Radicchio



Geschmorte Gänsekeule

mit karamellisierten Kartoffelknödeln,
Apfelrotkohl und Lebkuchensauce



Mohnkaiserschmarrn

mit Heidelbeeren und Vanilleeis

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Gebeizte Eismeerforelle

mit Grapefruit-Vanille-Konfitüre, geschärfter
Sauerrahm-Creme und frittierten Kapern



Konfiertes Skrej

auf Petersilienwurzelcreme, Gin-Basilikum
Möhren und Weißwein-Sauce mit grünem Pfeffer



Pochierte Aprikosen

mit Pistazien-Amaretto Mascarpone



Gerne servieren wir Ihnen auch
ein vegetarisches Menü
(um Voranmeldung wird gebeten).

Festtagsmenü

SÜDEUROPA TRIFFT ASIEN

Dreierlei Pilze

mit Dashi Beurre Blanc und Artischocken-Chips



Hausgemachte Ravioli

Jakobsmuschel mit grünem Spargel in
Miso Butter und Salicorn



Teriyaki Fjordlachs

mit hausgemachten Ingwer-Gnocchi und Zuckerschoten



Tiramisu

mit Litschi, Himbeeren und Coïntreau



inkl. Apéro, Fingerfood, Menü & Stockbrot

LASSEN SIE UNS GEMEINSAM DAS NEUE JAHR 2022 WILLKOMMEN HEIßEN.

Dafür hat unser Küchenteam nicht nur ein
exquisites 4-Gang-Menü für Sie vorbereitet:

Unser **Barteam** überrascht Sie zum Jahres-
wechsel außerdem mit **grandiosen Cock-
tails, 120 Ginsorten** und der **passenden
Musik**.

Stimmen Sie sich nach Mitternacht gemütlich auf das neue Jahr ein.

Im Schein der **Feuerschalen**, mit Stockbrot
und Marshmallows genießen wir
gemeinsam den Blick.