

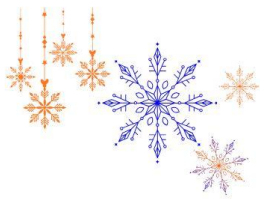
WEIHNACHTEN 2026



Fingerfood

Datteln im knusprigen Speckmantel	3,40 €
Entenbrust-Orangen-Spieß mit Johannisbeer-Portwein-Gelee	4,40 €
Lammfilet in der Kräuterkruste mit Feta-Dip	6,20 €
Saltimbocca vom Schweinefilet mit gegrillter Zucchini und rotem Zwiebelchutney	4,40 €
Roastbeef-Praline mit fruchtigem Mango-Chili-Dip und Senf-Kresse	4,90 €
Räucherlachstatar auf Gurkensalat mit Meerrettich	5,40 €
Pochierte Lachswürfel mit Honig in Zitrone und frischen Kräutern mariniert	5,20 €
Gebratene Garnele mit Sternfrucht und Chili-Aioli	4,90 €





WEIHNACHTEN 2026



Vorspeisen

Geflämmerter Ziegenkäse

auf Wildkräutersalat und Mangovinaigrette

13,50 €

Gemüseplatte mit knackigem Pakora, grünem Spargel mit Sesam und Parmesan, Karottensticks und passenden Dips

8,50 €

Räucherfischplatte

gemischter Räucherfisch mit Meerrettich und Baguette

18,60 €

Fleischplatte mit Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt, kleinen Partyfrikadellen, Putenmedaillons in Honig-Ingwer-Marinade und verschiedenen Dips und Saucen

12,80 €



Salate

Selleriesalat mit roten Äpfeln und Walnüssen

6,90 €

Bohnensalat mit Speck und Birne

6,90 €

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, Speck und Graubrotcroutons

6,90 €

Feldsalat

mit Waldbeerendressing, Speck und Graubrotcroutons

6,90 €

Rote Bete-Orangen Salat mit Nusssplittern und Kürbiskernöl

6,90 €

Rotkohlsalat mit Walnussvinaigrette und Apfel

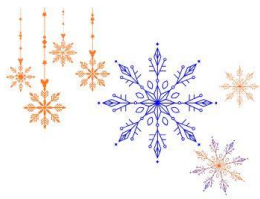
6,90 €

Salat von geröstetem Blumenkohl

mit Haselnusskernen und frischen Kräutern

6,90 €





WEIHNACHTEN 2026



Suppen

Auf Wunsch auch vegan möglich, bitte sprechen Sie uns darauf an!

Maronencremesüppchen

mit Honig-Chili-Croutons à 250ml

6,50 €

Waldpilzcremesuppe

mit Rosmarincroutons à 250ml

6,50 €

Wildrahmsuppe

mit Preiselbeere und Creme fraiche à 250ml

6,50 €

Kürbisc cremesüppchen

mit steierischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen à 250ml

6,50 €



Fisch

Sylter Fischpfanne

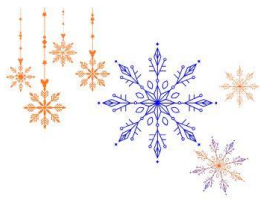
mit Safransauce und Duftreis

21,70 €

Zanderfilet mit Wirsinggemüse, Apfelmeerrettichsauce
und Süßkartoffeln

31,50 €





WEIHNACHTEN 2026



Geflügel & Wild

Barbarie-Entenbrust

mit Portweinsauce, Speckdatteln, Möhrengemüse und Röstkartoffeln

26,50 €

Knusprig gebratene Gänsebrust und Keule

mit Apfelrotkohl, glacierten Maronen und Kartoffelkloß

32,40 €

Knusprig gebratene Gänsekeule

mit Orangensauce, Rosenkohl und Semmelknödel

29,50 €

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit Rotwein-Kirschsauce, Rahmwirsing und Kartoffelklößen

29,50 €

Hirschragout

mit Waldpilzen, Wurzelgemüse, Preiselbeerbirne und Spätzle

28,90 €



Fleisch

Weihnachtlicher Sauerbraten

mit Rotkohl und Kartoffelkößen

21,50 €

Boeuf Bourignon

mit Wintergemüse und Polentatalern

22,50 €

Schweinefilet

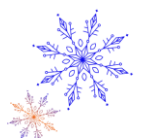
mit Preiselbeersauce, Speckwirsing, Semmelklößen

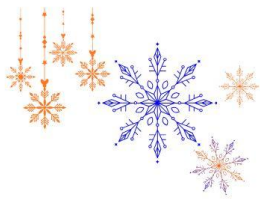
23,80 €

Sanft geschmorte Lammkeule

in Rosmarinjus, grünen Bohnen, Kartoffelgratin

27,40 €





WEIHNACHTEN 2026

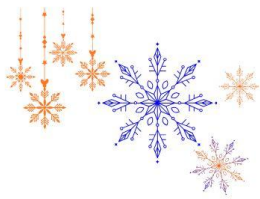


Vegetarisch

- Auf Wunsch auch vegan möglich -

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Wurzelgemüse-Chips	12,00 €
Kürbis- Spinatlasagne mit Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen	12,50 €
Serviettenknödel in Trüffel-Spinatrahm und sautierten Waldpilzen	14,00 €
Linguini mit Waldpilzsauce Babyspinat und Parmesanflakes	13,50 €
Maronen-Rosenkohl – Pasta mit Thymiansauce	13,50 €
Kichererbsen-Bällchen in Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelpüree	13,80 €
Waldpilz-Linsen-Ragout mit Wurzelbrot	12,50 €





WEIHNACHTEN 2026



Desserts im mini-Glas

New York Brownie

mit Kirschen, Pecannuss und Karamellsauce 4,80 €

Mascarpone - Zimtcreme mit gebrannten Mandeln 4,80 €

Tonkabohnen Panna Cotta an Maracujamark 4,80 €

Spekulatius-Bratapfel-Tiramisu im Mini-Glas 4,80 €

Weißes Lebkuchenmousse mit süßen Kirschen im Mini-Glas 4,80 €

Topfenschaum mit eingelegten Beeren 4,80 €

Schokomousse vegan mit Datteln 4,80 €



Bitte beachten Sie, dass wir eine Mindestabnahmemenge von 10 Portionen/Stück pro Auswahl haben. Anschließend können die Mengen in 5er-Schritten erweitert werden (15, 20, 25, etc.).

Alle genannten Preise sind Nettopreise und gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerne können Sie telefonisch unter 069 2722 0787 oder per Email unter info@marthas-finest.de bestellen.

