

Britische Weihnachten

Zu Beginn auf dem Tisch

Crisps & Straws

Kartoffelchips mit Vinegar, Käsestangen ^(1,3,4,6), Cracker ^(1,2,8,9)

Kalte Speisen:

Scotch Eggs ^(1,2,6)

Gekochte Eier in Hackfleischhülle

Mini-Gurkensandwichs mit Erdnussbutter VEGAN ^(1,4,13)

Garnelensalat mit Gurke und Dill ^(1,2,11)

Chicoréesalat mit Orange und Möhre, dazu Zitronen-Vinaigrette VEGAN
^(6,8,9)

Feldsalat mit Birne, Radieschen und Kresse VEGAN

Käsespieß von Zweierlei Cheddar ⁽³⁾ mit Orangenmarmelade

Mixed Pickles VEGAN ^(6,8,9)

Brot ^(1,3,4,7), **Butter** ⁽³⁾

Warme Gerichte:

Truthahnrollbraten mit Christmas-Stuffing ^(1,3,8,9) **in Brot-Soße** ^(1,3)
(Füllung aus Weißbrot, Trockenobst und Kräutern)

Geschmorte Entenbrust in Maronensauce ^(1,3)

Dazu:

Roast Potatoes VEGAN, **Yorkshire Pudding** ^(1,2,3)
Rosenkohl & Apfelrotkohl VEGAN

Vegetarisch/vegan:

Shepherd´s Pie ^(4,6)

**mit Sojagehacktem, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Tomaten
und gratinierter Kartoffelhaube VEGAN**

Dessert:

Trifle mit Biskuit, roter Beerengrütze und weißem Mousse (1,2,3)

Apple Crumble mit Zimt, dazu Vanillesoße (1,3)

„Britischer Weihnachtsteller“

Toffee(3,4,10), ***Fudge***(2,3,4,7,10,13), ***Wine Gums, Shortbread***(1,3,10)