



Der Gartensaal

Am 25. und 26. Dezember 2026

von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem
weihnachtlichen Aperitif

WEINACHTSBUFFET

Vorspeisen

Fischspezialitäten mit Lachs Bellevue^{D,G,C}, gebratenen
Riesengarnelen^{B,20,G}, geräuchertem Heilbutt und Forelle^{Aa,G,D}

Honig - Dillsenfauce^{G,J} und Meerrettichsahne^G

Lachstatar^{D,G} mit Schmand und Gurke im Weckglas

Zweierlei Melone mit Parmaschinken
und verschiedenen Wurstspezialitäten

Vitello Tonnato^{C,G,D}

Antipasti gefüllt mit Frischkäse^G, Antipasti **-vegan-**

Tomate - Mozzarella^G mit Basilikumpesto^{G,Ha,Hd}

Couscous - Rote Betsalat mit Ziegenkäse^G

Falafel - Stick^{K,F,Aa} und Joghurt dip^G

Selleriesalat^{G,C,I} mit Apfel, Walnüssen
und Scheiben von geräucherter Entenbrust

Verschieden angemachte Salate

Suppe

Maronencremesuppe^{Aa,G,20,I,F} mit Orangenfilets

Warm

Knusprig gebratene Gänsekeule auf Beifußsauce^{Aa,G,I,20}
Apfelrotkohl^{20,G} und kleinen Kartoffelklößen^{Aa,G,C}

Gebratenes Filet vom Loup de Mer^{Aa,g,20}
auf Krustentiersauce^{Aa,G,I,D,20}

Wintergemüse^G und kleinen gebratenen Kartoffeln

Kärntner Steinpilznudeln in Trüffelsauce
mit bunter Paprika und Rucola

-vegan-

Dessert

Warmer Bratapfel^{Ha,G,20} mit Vanillesauce^{G,C}

Zimt- Panna Cotta^G mit Glühkirschen²⁰

Exotische Obstplatte mit verschiedenen Eissorten^{G,C,Hb}

Zartbitter- Schokoladenmousse^{G,C,20}

mit Stollencrumble^{Aa,C,G,Ha,20} und Aprikose

Weihnachtliche Gebäckauswahl

Käse

Französische Käseauswahl^G mit Quittensenf^f

Brot- und Brötchenauswahl^{Aa,Ab,Hc,G} mit gesalzener Butter^G

59,50 € inkl. Aperitif
Kinder von 6 - 14 Jahren 25,00€
Kinder unter 6 Jahren essen kostenfrei

inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Reservierungen unter:

Tel: (0511) 168-45874,

E-Mail: gartensaal@hannover-stadt.de

www.gartensaal-hannover.de

Allergene: Aa „Weizen“ Ab „Roggen“ Ac „Gerste“ Ad „Hafer“, B „Krebstiere“,
C „Eier“, D „Fisch“, E „Erdnüsse“ F „Soja“ G „Milch einschl. Lactose“,
Ha „Mandeln“, Hb „Haselnüsse“, Hc „Walnüsse“, Hd „Cashew“,
He „Pekannüsse“, Hf „Paranüsse“, Hg „Pistazien“, Hh „Macadamianüsse“,
I „Sellerie“, J „Senf“, K „Sesamsamen“, L „Schwefeldioxid & Sulfite“,
M „Lupinen“, N „Weichtiere“

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff,
3 Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmitteln, 7enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt,
9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 Koffeinhaltig,
12 chininhaltig, 20 mit Alkohol“

Reservierungen unter:
Tel: (0511) 168-45874