



Speisen an Weihnachten

25.12.2025 & 26.12.2025

12-14:30 & 17-21:00 Uhr
Reservierung erforderlich!

Vorspeisen & Suppe

Tatar vom norwegischen Lachs / 16,50 €

auf knusprigen Reibekuchen mit Senfschaum, Kaviar und Salatboquet

Carpaccio vom Rind / 16,50 €

mit Olivenöl, altem Balsamico, Rucola und gehobeltem Parmesan

Dünne Scheiben von der Roten Beete /vegan/ 12,50 €

mit Olivenöl, altem Balsamico, Rucola

Kraftbrühe von der Gans / 7,50 €

mit Gemüse und Trüffelklößchen

Hauptgerichte

Filettranchen vom argentinischen Rind / 34,00 €

auf Barolojus mit Zwiebelconfit, Bohnengemüse und Herzoginkartoffeln

Knusprige Entenkeule / 28,00 €

mit Orangenjus, Maronen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Deftiger Zwiebelschmorbraten / 27,00 €

mit kräftiger Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelstampf

Filettopf vom Landschwein / 26,00 €

in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Gegrilltes Heilbuttfilet / 28,00 €

mit Weißwein-Buttersauce, geträufeltem Risotto und Blattspinat

Veganes Kichererbsencurry / 20,00 €

mit Gemüse und Süßkartoffelpommes

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariation / 11,00 €

Zimtmousse, Spekulatius Creme Brûlée, Bratapfeleis, Zwetschgen-Topfenknödel



Weihnachten
2025

Vinum
Restaurant im Hotel Schmachtendorf

Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Weihnachtsfeiern
Gänseessen
Vinum "Home-Edition"
Unsere Speisen für Weihnachten

Weihnachtsfeiern

Festliche Genussmomente in stilvoller Atmosphäre!

Schenken Sie Ihren Mitarbeitenden einen unvergesslichen Jahresausklang – mit einer stilvollen Weihnachtsfeier im Herzen von Oberhausen Schmachtendorf!

Für Firmen mit 20–100 Gästen bieten wir exklusiv:

- Ein festliches, hochwertiges Weihnachtsbuffet
- Gemütliche, elegant dekorierte Veranstaltungsräume
- Persönlicher Service & stimmungsvolle Atmosphäre

Für kleinere Gruppen bis ca. 20 Personen:

Genießen Sie Ihre Weihnachtsfeier à la carte – mit winterlichen Highlights aus unserer Speisekarte im stilvollen Ambiente unseres Restaurants oder Weinkellers.
Ob stilvoll, entspannt oder ausgelassen – wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an!

Weihnachtsfeier-Arrangement ab 20 Personen im Veranstaltungssaal

Empfang auf unserer überdachten Terrasse mit Glühwein und alkoholfreiem Punsch an unseren wärmenden Feuerstellen

Buffet

- Auswahl von rustikalen Mini-Brötchen mit Kräuterbutter und Paprikacreme
- Bunte Blattsalatauswahl mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressing
- Apfel-Selleriesalat mit gerösteten Walnüssen und geräucherter Entenbrust
- Carpaccio von der Roten Bete mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
- Salat von bunten Linsen mit Zwiebellauch
- Kürbiscremesuppe mit Öl und gerösteten Kernen
- Frisch tranchierter Braten von der Hafermastgans mit Orangenjus
- Sauerbraten vom Jungbulen in kräftiger Sauce
- Gegrilltes Lachsfilet mit Rieslingsauce
- Rotkohl & buntes Marktgemüse
- Kartoffelklöße & Spätzle & Basmatireis
- Schupfnudel-Pilzpfanne (vegan)
- Zimtmousse mit Karamellsauce
- Orangen Panna-Cotta

**58,00 €
pro Person**
Empfang + Buffet

Gänseessen

ab dem 27.10.2025

Gänsezeit im Hotel & Restaurant Schmachtendorf

Ab dem 27. Oktober 2025 heißt es auf unserer Speisekarte wieder:
Ofenfrisch, knusprig & klassisch lecker!

Freuen Sie sich auf unseren beliebten Gänsebraten, serviert mit:
Orangenjus, Apfelrotkohl, Maronen & Kartoffelklößen

Für besondere Anlässe oder den Genuss im Familien- & Freundeskreis:

Auf Vorbestellung (mind. 2 Tage im Voraus) servieren wir Ihnen eine ganze Gans, mit Beilagen, am Tisch tranchiert – für 4 Personen – zum Preis von 140,00 €.

Exklusives Highlight:

Am 8. November 2025 laden wir Sie herzlich ein zu unserem großen Wild- & Gänsebuffet – ein Fest für Genießer!

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage: www.hotel-schmachtendorf.de

Vinum "Home-Edition"

ab dem 27.10.2025
bis 23.12.2025 bestellbar!

Genuss für Zuhause aus dem Hotel Schmachtendorf

Kein Kochen, kein Stress – nur feiner Geschmack und festlicher Genuss!

Mit unserer „Vinum – Home Edition“ Speisenbox bringen wir die Küche des Hotel & Restaurant Schmachtendorf direkt in Ihr Zuhause. Die liebevoll vorbereiteten Gerichte sind vakuumverpackt, aromafrisch und ganz einfach nach Anleitung finalisierbar – für ein festliches Menü, wann immer Sie möchten.

Ihre Genussbox enthält pro Person:

- Kürbiscremesuppe
- Gänsebraten (zerlegt) mit Orangenjus, Rorkohl, Maronen & Kartoffelklößen
- Alternativ: Sauerbraten vom Jungbulen statt Gänsebraten
- Orangen-Panna-Cotta mit Gewürzorangenfilets

Preis pro Person: 45,00 €

Vorbestellung erforderlich (2 Tage Vorlauf)

Telefonische Vorbestellung: 0208-6217880

Abholung im Hotel Schmachtendorf