



Weihnachten 25.12. & 26.12.2022

Weihnachtliche Frühstücksvariation

Als Tischbuffet

10:00 Uhr & 11:00 Uhr

mit unseren besten Fisch-, Fleisch- und Käseleckereien
hausgemachte winterliche Marmelade, Honig, Dehlfes' Bio-Quark
Knuf's Bio-Brot und Brötchen

Weihnachtliche Specials

Flusskrebssalat, kleiner Bratapfel mit Vanillezabaione
Weihnachtlich gebeizte Lachsforelle, Geräucherte Ente
Wildterrinen & Pastete

Eierspeisen nach Wahl

29,00 € p.P.

Reservierungen nehmen wir jederzeit gerne entgegen:
telefonisch 0421/ 244 0708
oder per E-Mail an erleben@canova-bremen.de

Bei Reservierungen an Weihnachten bitten wir um eine Vorauszahlung von 20,- € p.P.

MS Gastronomie & Design GmbH . Am Wall 207 . 28195 Bremen .
www.canova-bremen.de . E-Mail: erleben@canova-bremen.de . Tel. 0421 244 0708 .

Geschäftsführer: Marius Ries . Sparkasse Bremen . IBAN: DE08 2905 0101 0080 4881 66 . BIC . SBREDE22 .



À la Carte

14:00 & 15:00 Uhr, 17:00 & 18:00 Uhr

Langos & Blutwurstkräpfen mit Salzbutter

3/ 6/ 12 Irische Wildaustern mit Zitrone, Schalottenvinaigrette, Salzbutter & Steinofenbaguette 14 €/ 23 €/ 36 €

Schwarzwurzelcremesuppe mit Eigelbravioli & Wintertrüffel 14 €

Vorspeise

Räucheraal & Bio Foie Gras Terrine mit Schalotte, Apfel, Sauternes & Brioche 35 €
Ziegenkäse mit Bete, Pumpernickel & Wildkräutern 22 €

Zwischengang

Kalbsbries Berliner Art mit Jus, Knollenzist & Kerbelknollencreme 28 €
Onzenei mit Wintertrüffel, Spinat & Kartoffelcreme 28 €
Helgoländer Hummer mit Krustentierschaum, Vanille & Sellerie 45 €/ 65 € halber Hummer/ 119 €
ganzer Hummer

Hauptgang

Pilzhachée & Haferwurzel mit Röstgemüsejus, Eigelbcreme & Petersilie 29 €
Confiertes Keulchen von der Ente mit Jus, Kumquat, Wurzelpetersilie & Kartoffelbaumkuchen 39 €
Brust und confiertes Keulchen von der Ente mit Jus, Kumquat, Wurzelpetersilie & Kartoffelbaumkuchen 39 €
Rehrücken mit Gewürzknusper, Jus, Möhre, weißer Zwiebel & Kartoffel-Quark-Strudel 45 €
Wolfsbarsch mit Muschelfumet, Fenchel, Artischocke & Topinambur 35 €

Dessert

Kürbismarzipan mit Gemüseasche, Sauerklee, Speck, Quittenessig & eingelegter Honigquitte 16€
Schokoladenauflauf & -Mousse mit eingewecktem Obst & Quittensorbet 14 €
Hagebuttensorbet mit eingewecktem Obst 10 €
Champagnercremesorbet 14 €



Menüs

I

Langos & Blutwurstkräpfen mit Salzbutter

*

Geflämmte Gelbschwanzmakrele mit Ponzu, Bete & Rettich

*

Zweierlei Terrine von der Foie Gras mit Ponzu, Sauternes, Apfel, Zwiebel & Himbeere

*

Rehrücken mit Gewürzknusper, Jus, Möhre, weißer Zwiebel & Kartoffel-Quark-Strudel

*

Kürbismarzipan mit Gemüseasche, Sauerklee, Speck, Quittenessig & eingelegter Honigquitte

89 €

II

Langos & Blutwurstkräpfen mit Salzbutter

*

Geflämmte Gelbschwanzmakrele mit Ponzu, Bete & Rettich

*

Zweierlei Terrine von der Foie Gras mit Ponzu, Sauternes, Apfel, Zwiebel & Himbeere

*

Pilzhachée & Topinambur mit Röstgemüsejus, Eigelbcreme & Petersilie

*

Wolfsbarsch mit Muschelfumet, Fenchel, Artischocke & Topinambur

*

Rehrücken mit Gewürzknusper, Jus, Möhre, weißer Zwiebel & Kartoffel-Quark-Strudel

*

Kürbismarzipan mit Gemüseasche, Sauerklee, Speck, Quittenessig & eingelegter Honigquitte

119 €

III

Langos & Blutwurstkräpfen mit Salzbutter

*

Ziegenkäse mit Bete, Pumpernickel & Wildkräutern

*

Trüffelrisotto mit Waldpilz & Onzenei

*

Pilzhachée & Topinambur mit Röstgemüsejus, Eigelbcreme & Petersilie

*

Kürbismarzipan mit Gemüseasche, Sauerklee, Quittenessig & eingelegter Honigquitte

79 €

Weinbegleitungen zu den Menüs

I & III 45 €

II 60 €

MS Gastronomie & Design GmbH . Am Wall 207 . 28195 Bremen .
www.canova-bremen.de . E-Mail: erleben@canova-bremen.de . Tel. 0421 244 0708 .

Geschäftsführer: Marius Ries. Sparkasse Bremen . IBAN: DE08 2905 0101 0080 4881 66. BIC . SBREDE22.