



WEIHNACHTSMENÜ

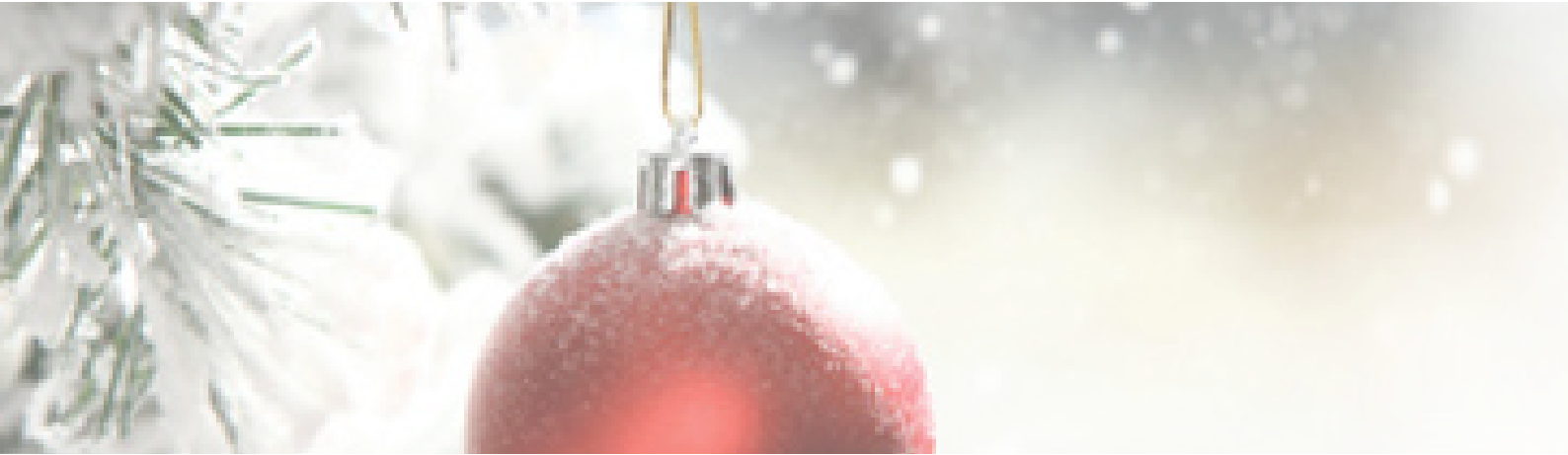
Feldsalat mit Speck^{4,6}, Croutons^{G-W,Sel} und Trauben

Maronensuppe mit marinierter Roter Bete^M

Rinderfilet vom Jungbullen mit Schalottenjus^{Sel,G-W} auf Speckrosenkohl^{4,6,M}
und Kartoffelgratin^M

Lebkuchenmousse mit marinierten Blutorange^{M,E}

Menüpreis p.P.: 46,00



WEIHNACHTSKARTE

VORSPEISEN

- Feldsalat mit Speck, Croutons^{4,6} und Trauben^{G-W,Sel} 7,50
 Hausgeräucherte Entenbrust mit Quittenchutney und Feldsalat^{G-W,Sel,4,6} 16,50
 Dreierlei vom Jungbullen mit Avocadocreme und Portweinzwiebeln 19,00

SUPPEN

- Maronensuppe^M mit marinierter Roter Bete 7,50
 Gänsebrühe mit Gänseklößchen^{G-W,E}, Flädle^{G-W,M,E} und Gemüserauten 7,50

HAUPTGÄNGE

- Schweinelende mit Pfefferrahmsauce^{G-W,M,Sel}, Marktgemüse^M und Kartoffelkissen 23,90
 Rehrücken mit Gewürzkafeejus^{Sel}, Wirsingköpfe^{M,G-W} und Haselnusspätzle^{Sch-H,G-W,E,M} 38,00
 Brust und Keule von der Gans auf Apfelrotkraut, Maronen und Serviettenknödel^M 29,90
 Rinderfilet vom Jungbullen mit Schalottenjus^{Sel,G-W} auf Speckrosenkohl^{4,6,M} und Kartoffelgratin^M 34,00
 Wolfsbarschfilet^f an Portweinbittersauce^M mit Gelbe-Bete-Risotto^M 34,00
 Gelbe-Bete-Spinat-Risotto^M mit Parmesanchip und Ziegenkäsepralinen^M 22,90

DESSERT

- Lebkuchenmousse mit marinierten Blutorangen^{M,E} 7,50
 Vanille-Spekulatius-Parfait an Gewürzkirschen^{M,E} 8,50
 1 Kugel Eis/Sorbet^M 2,70