

Weihnachtskarte für den 25. und 26.12.2024 zum Mittagstisch in der Zeit von 12.00 bis 13.45 Uhr



Vorspeisen

Feldsalat | Croutons | gerösteter Speck | Granatapfelkerne | zwei Dressing
€ 9.80

Rote Bete- Süsspchen | Zimtapfel | Meerrettich € 8.60

Hauptgänge

Heimisches Rehragout | Weißweinbirne | Preiselbeeren | Würzrotkraut |
hausgemachte Spätzle € 29.80

„Zweierlei vom Weiderind,“
Gebratenes Medaillon aus der Keule | Kräuterbutter | geschmortes Bäckle |
Portwein- Jus | winterliches Gemüse | Sellerie – Kartoffelstampf € 31.-

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Riesengarnele | Chili- Koriander- Sauce |
Ratatouille | Curcuma- Reis € 31.-

Vegane Linsenbällchen im Kokos- Mantel | winterliches Gemüse | Kastanien |
rote Currysauce | Curcuma- Reis € 22.-

Weihnachts- Menü

Mini- Feldsalat | Croutons | gerösteter Speck |
Rote Bete- Süsspchen im Weckglas

Geschmorte Hirschkeule | Wacholdersauce | Kastanien | Würzrotkraut |
Sellerie- Kartoffelstampf

Amaretto- Lebkuchen- Halbgefrorenes | Schokomousse | Physalis

3 Gang Menü komplett, pro Person € 46.-

Dessertempfehlungen

Creme Brûlée | Cassis- Sorbet | Fruchtdekor € 9.60

Amaretto- Lebkuchen- Halbgefrorenes | Schokomousse | Physalis € 10.90