



Weihnachtskarte

VORSPEISE

Waldpilz-Cremesuppe	6,50 €
Rinderconsommé mit Brät- und Gemüsestrudel	7,50 €

HAUPTSPESIEN

Rehrücken mit Kürbiskernkruste an Portweinsauce mit Semmelplätzchen und gebratenen Austernpilzen	29,50 €
Schweine-Filetmedaillons an Pfefferrahm mit Kartoffeltaler und frischem Marktgemüse	19,50 €
Kalbsrahmbraten dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin	19,50 €
Rinderbäckchen in Rotwein geschmort mit Brokkoli und Kartoffel-Schiffchen	22,50 €
gebratene Gänsebrust mit Kartoffelknödel und Blaukraut	29,00 €
gebratenes Doradenfilet mit Safranreis und Fenchel-Karotten-Gemüse	25,50 €
Waldpilzrisotto mit Walnüssen und Heidelbeeren	17,00 €
- nur auf Vorbestellung - gebratene 1/4 Gans mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Gansfüllung	39,00 €

DESSERTS

Mousse au chocolat mit Orangen in Grand Manier	7,50 €
Spekulatius-Zimt-Parfait mit Glühweinbirnen	7,50 €

WEIHNACHTS-MENUE 1



Waldpilz-Cremesuppe
Schweine-Filetmedaillons an Pfefferrahm mit Kartoffeltaler und frischem Marktgemüse
Spekulatius-Zimt-Parfait mit Glühweinbirnen

28,50 €



WEIHNACHTS-MENUE 2

Rinderconsommé mit Brät- und Gemüsestrudel
Kalbsrahmbraten dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin
Mousse au chocolat mit Orangen in Grand Manier

29,50 €