

Weihnachten 2018



Samtsuppe von Waldpilzen
mit Kräuter - Schinken - Krustellon

Wildlachs
auf bunten Gemüselinguine
und Safranschaum Euro 34,90

Braten von der frischen, deutschen Landgans
mit Orangenjus, Marzipanbratapfel,
Rotkohl und kleinen Kartoffelklößen Euro 38,90

Geschmorte Hirschkeule
in Gin-Sauce, Speckrosenkohl
und Serviettenknödel Euro 33,90

Krosse Perlhuhnbrust
auf Wirsing-Tomatengemüse
und gebräunten Risoleékartoffeln Euro 32,90

Herzhaftes Lammragout
in Waldpilzsauce,
Prinzessbohnen und Butterspätzle Euro 33,90

Deutsches Landschwein
mit buntem Kürbisgemüse,
Kräuterjus und gratinierten Kartoffeln Euro 32,90

Vegetarisch

Überbackene Aubergine
mit Hirse-Gemüsefüllung
auf Rote-Bete-Reis und Kressesauce Euro 25,50

Bratapfel - Mousse
mit Glühweinbirne,
Mohnsauce und Weihnachtsgebäck

Kinderteller mit Überraschungsdessert

Kleines Geflügelschnitzel
an Waldpilzrahm, Butterbohnen
und Kartoffelgratin Euro 17,90