

Weihnachten 2019



Schaumsuppe vom Wirsing
mit Schinkenperlen
oder
vegetarisch mit gerösteten Brotwürfeln

Zanderschnitte
auf Wurzelbett, Safransauce
und zweierlei Reis Euro 34,90

Braten von der frischen, deutschen Landgans
an Grandmanier-jus
Apfelrotkraut
und kleinen Kartoffelklößen Euro 38,90

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

Pikantes Hirschkalbsragout
in Wacholder-Pfeffersauce,
Speck-Rosenkohl
und Butterspätzle Euro 33,90

Perlhuhnbrust „Supreme“
an Kürbis-Bohngemüse, Kräuterjus
und Mandelrosetten Euro 33,50

Rinderbäckchen
mit Schwarzwurzel-Karotten,
und Kartoffelstampf Euro 35,50

Gefülltes Schweinefilet
mit Specksauce, sautiertem Wirsingkohl
und Serviettenknödel Euro 33,50

Vegetarisch

Gratinierte Aubergine
mit Kürbis-Bohnenfüllung,
scharfer Tomatensauce
und zweierlei Reis Euro 26,90

Dessert

Lebkuchen-Mousse,
Kürbis-Sorbet,
Vanillecreme und Weihnachtsgebäck

Kinderteller mit Überraschungsdessert

Kalbschnitzel an Rahmsauce
mit Karotten und Herzoginkartoffeln

Euro 17,90