

# Weihnachtskarte

## Hühnercremesuppe/Kokosmilch

Hühnerfleisch - Erbseneinlage  
-wird zu jedem Hauptgang gereicht-

\*

## Hirschrückenmedaillons

ca. 200 gr./medium gebraten  
Portwein - Preiselbeersauce  
Mandelbroccoli/Herzoginkartoffeln  
€ 38,50

\*

## Halbe Cherry Valley Ente

Entensauce/Preiselbeerapfel  
Apfelrotkohl/ Kartoffelklößen  
€ 36,00

\*

## Käsespätzle

Sahnerahm/Emmentaler Käse/Röstzwiebeln  
Römersalat/Caesar Dressing  
€ 21,90

\*

## Wildgulasch

Wildschwein geschmort  
Pflaumengarnitur/Schmand  
Apfelrotkohl /Kartoffelklößen  
€ 31,50

\*

## Schwabenpfanne

Schweinefilet/Speckmantel  
Rahmsauce/Röstzwiebeln/Walnussespätzle  
Römersalat/Caesar Dressing  
€ 29,90

\*

## Ente trifft Hirsch

Barbarie Entenbrust rosa/Hirschbraten/Pilzrahm  
Entensauce/Wildsauce/Preiselbeeren  
Wirsingrahm/Herzoginkartoffeln  
€ 35,50

\*

# Weihnachtskarte

## Geschmorter Hirschbraten

Wildsauce/Waldpilzrahm/Preiselbeerbirne  
Apfelrotkohl/Kartoffelkroketten

€ 32,50

\*

## Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 200 gr/medium  
Röstzwiebeln/Rahmsauce/Walnussespätzle  
Römer Salat/Caesar Dressing

€ 34,90

\*

## Duett

Zanderfilet/Lachsfilet gebraten  
Zitronenrahm  
Mandelbroccoli/Kürbis-Kartoffelstampf

€ 34,80

\*

## Schweinerückenschnitzel/Haselnusspanade

Preiselbeeren/Wirsingrahm/Herzoginkartoffeln

€ 27,50

\*

## Dessert

### Schoko Schock

Mousse au chocolate dunkel, Schokobrownie,  
Kugel Schokoladeneis

€ 11,90

### Kaiserschmarrn

im Pfännle, Vanilleeis, Puderzucker

€ 11,90

### Apfelbeignets/Zimt/Zucker

Kugel Espresso – Krokant – Eis

€ 9,90