

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/Walnussspätzle
Römersalat/Caesar Dressing

€ 29,90

*

Ente trifft Hirsch

Barbarie Entenbrust rosa/Hirschbraten/Pilzrahm
Entensauce/Wildsauce/Preiselbeeren
Wirsingrahm/Herzoginkartoffeln

€ 35,50

*

Weihnachtskarte

Geschmarter Hirschbraten

Wildsauce/Waldpilzrahm/Preiselbeerbirne

Apfelrotkohl/Kartoffelkroketten

€ 32,50

*

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak 200 gr/medium

Röstzwiebeln/Rahmsauce/Walnussspätzle

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