

Weihnachts-Menu

15.11.2018 - 29.12.2018

Täglich wechselnde Tagessuppe jeweils 4,90 €

Feldsalat mit rosa Entenbruststreifen und Orangenfiletkompott
Ziegenkäsegratin mit arme Ritter Brioche und karamelierten Möhren

Hauptgang - Festliche Gans 30,00 € pro Person

Auf Anfrage die festliche Gans (für 4 Personen auf Vorbestellung)
mit Rotkohl und Klößen

Hauptgang jeweils 21,90 €

Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Rosa gebratene Entenbrust mit Creme Polenta Gemüse und Kirschsoße
Hirschragout mit Preiselbeeren und Gnocchi, dazu Rosenkohl
Loup de mer mit Kürbiswürfeln und Risotto

Hauptgang (vegetarisch) jeweils 12,90 €

Gemüselasagne mit weihnachtlichem Gemüse

Dessert jeweils 9,90 €

Bratapfel mit Marzipan und Schokoeis, dazu Vanillesauce
Zimtparfait mit Profiterol und heißen Kirschen

Unsere Klassiker

Vorspeise 12,90 €

Carpaccio mit frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef an Wildkräutersalat mit Bratkartoffeln,
dazu Remoulade - 19,90 €

"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln und Marktgemüse - 17,90 €

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree - 18,90 €

Argentinisches Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln dazu Gemüse der Saison - 29,90 €