

Weihnachtsmenü 25.+26.12.

VORSPEISE

Feldsalat in Preiselbeeren- Vinaigrette dazu Walnüsse, Speck & Äpfel 10,50 €
„Caprese“ Burrata, panierte Tomaten auf Rucola mit Avocado- Salat und Basilikum- Pesto 12,50 €
Garnelen geschält & gebraten in Knoblauch- Weißweinsauce mit Chili, Schlotten und Cherrytomaten 15,50 €

SUPPEN

Mandelcremesuppe mit Hähnchenstreifen 7,00 €
Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse 6,50 €

HAUPTGERICHTE

Gänsekeule mit Apfel- Rotkraut, Kartoffelknödel & Preiselbeeren Apfel 30,50 €
Hirschgulasch in Rotwein geschmort mit Haselnuss- Spätzle & Rosenkohl 26,50 €
Doradenfilet auf der Haut gebraten mit Rote Beete & wildem Brokkoli 25,50 €
Argentinisches Rumpsteak 250g mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat 29,00 €
„BBQ Cheese Burger“ Cheddar, Bacon, BBQ- Soße, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Salat und Pommes Frites 18,50 €
„Veggie Burger“ Gemüsepatty, Avocado Salat, Burrata, Tomaten, Salat, Pesto & Süßkartoffel- Pommes 16,50 €
Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Bratensoße 13,50 €
Schweineschnitzel zur Wahl mit Champignons Soße oder Paprikasoße dazu Pommes Frites & Beilagensalat 18,50 €

DESSERT

• Kaiserschmarrn mit Mandeln dazu Vanillesoße & Apfelmus 8,50 €
Vanille Creme Brulee mit Himbeerkompott und Pistazieneis 8,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Kirschröster und Vanilleeis 8,00 €

