

Weihnachtsmenü

Für den 25. & 26.12 Mittags

Vorspeisen:

Champignon-Riesling Cremesuppe
oder
Gänsebrühe

Hauptspeisen:

Traditioneller Hirschsauerbraten
Pflaumensauce | Kirschrotkohl |
Kartoffelklöße

Portion Neulinger Gänsebraten
Kirschrotkohl | Kartoffelklöße | Maronen |
Bratapfel | Gänsesauce

Zanderfilet
Krabbensauce | Wirsing | Butterkartoffeln

Kalbsschnitzel
Mandel-Rosenkohl | Kroketten

Rindertournedos vom Black Angus
Rind Charlottenjus | Rosmarinkartoffeln |
Butter-Nuss Brokkoli

Wildgulasch
Rosenkohl | Butterspätzle

Schweinelendchen
Buttermörchen | Kroketten

Weihnachtsmenü

Für den 25. & 26.12 Mittags

Vegetarisch:

Pestognocchi
Kräutersahnesauce | Mandel-Brokkoli

Schmelzkäsebratling
Kartoffelklöße | Kräutersahnesauce |
Mandel-Brokkoli

Vegan:
auf Anfrage

Dessert:
Lebkuchenmousse
Marzipan Crumbles | frische Früchte
oder
Zimttiramisu
Fruchtsauce | Obstgarnitur

Kinder:
Paniertes Hähnchenschnitzel
Buttermörchen | Pommes

**Bitte reservieren Sie Ihren Tisch an den
Feiertagen vor!**

Silvestermenü

Eine kulinarische Reise..

Brokkoli Cremesuppe
garniert mit Sahnehaube & Mandelsplittern

Frischer Feldsalat
mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten &
hausgemachtem Basilikumdressing

Scampi
auf Bandnudeln, mit feiner Rieslingsauce &
gekochten Butter-Nuss Romanesco

Tranchen Rinderfilet
mit vollmundiger Rotweinjus, fluffigem
Süßkartoffelpüree & karamellisierten
Karottenscheiben

Creme Brûlée
dazu hausgemachtes Schmandeis & frische
Früchte
69 € pro Person

Vegetarisches Menü
Gänge 1,2 & 5 identisch
Gang 3: Bandnudeln mit feiner Champignon-
Paprika Sauce & Parmesan
Gang 4: Vegetarischer Schmelzkäsebratling mit
vegetarischer Bratensauce, Süßkartoffelpüree
& karamellisierten Karottenscheiben
59 € pro Person

**Bitte melden Sie das vegetarische Menü &
eventuelle Unverträglichkeiten vorher an !**