

Weihnachtsmenü 2020

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

- | | |
|---|---------|
| 1. Zartes Hirschgulasch aus der Keule mit Rotweinbirne,
dazu Rosenkohl und Butterkartoffeln | 32,90 € |
| 2. Tranchen vom Schweinefilet mit Kräuterbutter,
auf Wirsinggemüse in Rahm und Kartoffelkroketten | 31,90 € |
| 3. Gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce,
dazu Apfelrotkohl und Kroketten | 32,90 € |
| 4. Hähnchenragout mit Orangen und winterlichen Aromen,
dazu Basmatireis und Blattsalat mit Vinaigrette | 29,50 € |
| 5. Geschmorte Rinderroulade in Burgundersoße
dazu Apfelrotkohl und Butterkartoffeln | 31,90 € |

Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Sahne

Vegetarisches Menü:

Winterliche Blattsalate mit Vinaigrette

**

Hausgemachte Gemüselasagne mit Schmorgemüse, Tomatensoße und Käse

**

Schokoladenmousse Himbeersauce und Sahne € 25,50

Kinderteller: Kleines Schnitzel mit Pommes Erbsen und Möhren € 14,50