

Weihnachtskarte

Waldpilzcremesuppe mit Pistazienklößchen	6,90 €
Bunter Linsensalat in Balsamico-Vinaigrette mit Ziegenfrischkäse (Veggie)	11,90 €
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat in Orangen-Sahnedressing und Cranberry-Chutney	13,90 €
Sautierte Waldpilze in Rahm mit Kräuter und Semmelklößen	14,90 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tagliatelle in Trüffelsauce und Mangoldgemüse	19,50 €
Medaillons vom Hirschrücken auf Sauerkirschsauce mit Rosenkohl und Butterspätzle	26,90 €
Im Ofen geschmorte Entenkeule in Thymiansauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	23,90 €
Wildschweinragout in Preiselbeersauce mit frischen Waldpilzen und Spätzle	24,90 €

≈ Dessertempfehlung ≈

Geschmorter Bratapfel mit Marzipan, Mandel und Rosinenfüllung auf Vanillesauce und Walnusseis	7,50 €
---	--------

≈ Weinempfehlung ≈

Montepulciano d' Abruzzo	(0,2 l)	7,50 €
Terra D' Aligi, Atessa, Italien Rubinrote Farbe, intensiv fruchtiger Geschmack nach Granatapfel		