

*Hinweis: Diese Karte gilt nur am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag.*

**WIR WÜNSCHEN IHNEN, LIEBE GÄSTE,  
EIN FROHES UND GESEGNETES WEIHNACHTSFEST 2017**

**VORSPEISEN**

**Feines Tartar vom Räucheraal**

mit Pumpnickel-Frischkäse-Canapés

**€ 12,90**

xxx

**Hausgemachtes Gänse-Apfelschmalz**

mit geräucherter Entenbrust

frisches Stangenbrot

**€ 13,50**

**SUPPEN**

**Gebundene Ochsenschwanzsuppe**

mit altem Sherry

**€ 6,20**

xxx

**Gänseconsommé „Festtags Art“**

mit Eierstich und Kräuterklößchen

**€ 6,00**

xxx

**Rote Zwiebelsuppe**

verfeinert mit Vanille

**€ 6,00**

# UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

## MENÜ 1

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

xxx

### **Sauerbraten aus der Wildschweinkeule**

in einer Sauce mit Rosinen, Rübenkraut und Mandeln,

hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

xxx

Orangen-Zimtcrème

mit Grand Marnier und Schoko-Lebkuchenstern

**€ 38,00**

## MENÜ 11

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

xxx

### **Filet vom Wildbachsaibling aus der Butterpfanne**

Spitzkohlgemüse mit Kernen vom Granatapfel,

Kartoffelbrätlinge

xxx

Orangen-Zimtcrème

mit Grand Marnier und Schoko-Lebkuchenstern

**€ 37,00**

## MENÜ III

Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

xxx

### **Zarte Leber vom Milchkalb**

auf Morchelrahmsauce mit getrockneten Apfelringen,

Bundmöhren und hausgemachte Butterspätzle

xxx

Orangen-Zimtcrème

mit Grand Marnier und Schoko-Lebkuchenstern

€ 38,00

## HAUPTGERICHTE

### **Hasenfilet im Speckmantel gebraten**

auf Steinpilz-Preiselbeerrahm, gebutterter Romanesco und Schupfnudeln € 31,00

### **Black Angus Entrecote - vom Grill -**

mit frischen Champignonköpfen in Rosmarinjus, € 28,00

Röstiecken und Salat vom Büffet

### **Gebratene Brust vom Maishähnchen**

auf süßer Kirschwein-Pfeffersauce, € 19,50

Rahmerbsen und Langkornreis

### **Medaillons aus der Schweinelende**

in pikanter Senfkruste gebraten auf rotem Paprikaschaum, € 22,00

Kartoffelkrusteln und Salat vom Büffet

## VEGGIE

### **Sahnige Steinpilztagliatelle**

mit Pistazienkernen und frischem Gemüse-Käseragout im Wirsingsäckchen € 14,00

## DESSERTS

**Orangen-Zimtcrème**

€ 5,90

mit Grand Marnier und Schoko-Lebkuchenstern

### KLEIN aber FEIN

„Snow Kiss“

€ 4,50

Eine Kugel weiße Montélimar-Nougat-Eiscreme

mit Orangenstückchen in warmem Glühwein

**Sorbet vom Apfel**

€ 6,80

mit Cranberries und warmer Vanillesauce