Unser Weihnachtsangebot

Waldpilzrahmsuppe mit Waldpilzen und Mandelsahne	4,70 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Kirsch-Zimt-Rotkohl mit karamellisierten Maronen und Preiselbeer-Sherry-Sauce, dazu Röstitaler	15,60 €
Gefüllte Schweinemedaillons im Speckmantel mit Frischkäse und Kräutern, dazu Waldpilzgemüse, Trauben-Honig-Sauce und Herzoginkartoffeln	11,20 €
Norweger Lachsfilet gedünstet mit gebratenen Flusskrebsschwänzen auf bunten Gemüsestreifen, dazu Mandel-Reis und Krebsrahmsauce	11,90 €
Geschmorrter Wildschwein-Rollbraten mit Kirsch-Zimt-Rotkohl, karamellisierten Maronen und Portweinsauce, dazu Schupfnudeln	13,50 €
Mohn-Parfait auf Himbeermark mit frischen Früchten	4,90 €
Bratapfel frisch aus dem Ofen mit Marzipan und Rosinen gefüllt, auf Vanille-Zimt-Sauce und Walnusscreme	4,90 €

Unser Weihnachtsangebot
Menü 1

Broccolirahmsuppe
mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Norweger Lachsfilet gedünstet
mit gebratenen Flußkrebsschwänzen auf bunten Gemüsestreifen, dazu Mandel-Reis und Krebsrahmsauce

Zimtparfait
an Rumkirschen mit Schlagsahne

22,50 €

Nur auf Vorbestellung

Unser Weihnachtsangebot
Menü 2

Maronenrahmsuppe
mit Mandelsahne garniert

Gefüllte Schweinemedaillons im Speckmantel
mit Frischkäse und Kräutern, dazu Waldpilzgemüse,
Trauben-Honig-Sauce und Herzoginkartoffeln

Mousse au Chocolat
auf Vanillesauce und frischen Früchten

22,50 €

Nur auf Vorbestellung

Unser Weihnachtsangebot
Menü 3

Waldpilzrahmsuppe
mit Waldpilzen und Mandelsahne

Gebratene Barbarie Entenbrust
auf Kirsch-Zimt-Rotkohl mit karamellisierten Maronen
und Preiselbeer-Sherry-Sauce,
dazu Röstitaler

Bratapfel frisch aus dem Ofen
mit Marzipan und Rosinen gefüllt,
auf Vanille-Zimt-Sauce und Walnusscreme

25,40 €