

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest



## Weihnachtskarte

### Vorspeisen:

Waldpilzsuppe mit gebratenen Buchenpilzen	8,60
Tomate-Mozzarella-Tiramisu	9,90
Röststerne mit drei Variationen vom Räucherlachs	11,50

### Wintersalate:

- mit Feigen, Granatapfelkernen und Schwarzbrotcroutons (vegan)	14,20
- mit gebackenem Camembert, Feigen, Granatapfelkernen und Schwarzbrotcroutons	15,20
- mit Serranoschinken, Feigen, Granatapfelkernen und Schwarzbrotcroutons	16,20

### Hauptgerichte

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen	27,90
Entenkeule mit Rosenkohl und Kroketten	20,90
Wildschweingulasch mit Rosenkohl, Salzkartoffeln und Salatbeilage	20,90
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce, hausgemachtem Kartoffelstampf, Prinzessbohnen und Salatbeilage	24,90
Rinderroulade mit Apfelrotkohl, Klößen und Salatbeilage	20,90
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Buttererbsen, Klößen und Salatbeilage	20,90
Schnitzel mit Rahmchampignons, Pommes Frites und Salatbeilage	18,60
Steak au four - mit Würzfleisch und Käse überbacken – dazu Buttererbsen, Pommes Frites und Salatbeilage	20,40

### Vegetarisch

Knödelpatties mit dreierlei Gemüsevariationen und Käse überbacken, dazu Salatbeilage	18,90
--	-------

### Kindergerichte

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,40
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites	7,40
Kloß mit Soß`	5,80

### Dessert

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Herz und Walnusseis	8,90
Schneewittchen Tiramisu	6,90
Bratapfeleis auf Schokospiegel	4,80
Für Kinder: Weihnachtsmanneis	4,50

