

# Unser Weihnachtsmenü

## Vorspeisen

Beilagensalat € 6,00

Feldsalat mit Apfeldressing, Speck und Kracherle € 9,50

Feldsalat mit Apfeldressing, gebackener Ziegenkäsepraline  
und Zwetschgen-Chutney € 14,50

Gegrillte Aubergine, gefüllt mit Walnuss, Granatapfel und kleinem Salat (vegan) € 12,50

Maronensuppe (vegan) € 8,00

Rinderkraftbrühe mit Kalbs-Spinat-Nocken € 9,00

## Unsere Hauptakteure

Kalbschnitzel in Panko-Ei-Panade mit Pommes € 21,50

Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkraut,  
Waldpilz-Kartoffel-Taler und Orangen-Jus € 26,50

Schweinefilet im Speckmantel an dunkler Soße,  
mit gebratenen Kräuterpilzen und handgeschabten Spätzle € 20,50

Rumpsteak -rosa gebraten-, mit Röstkartoffeln, Grillgemüse  
und Kräuterbutter € 25,50

Zanderfilet mit gebackenem Kürbis und Topinambur-Stampf € 25,50

Tagliatelle mit cremiger Kürbis-Salbei-Sauce und Parmesan € 18,50

Wirsingroulade mit Karotten und Cranberry-Chutney (vegan) € 18,50

## Unser weihnachtliches Dessert

Pochierte Zimt-Birne mit Maronenmousse (vegan) € 9,50

Crème-Brûlée mit Gewürz-Orangen und Quittensorbet € 10,50

