

WEIHNACHTSSPEISEKARTE

SUPPE / SALAT

Karotten-Ingwer-Kokossuppe € 7,90

Beilagensalat € 6,90

ANTIPASTI MISTO

Lachsröllchen an Dill-Senf-Sauce, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Büffelmozzarella mit Serano-Schinken und Oliven, dazu Ciabattabrot € 11,00

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Collavini IGP Friaul Venezia – 0,2l € 6,90

Nero d'Avola IGP Cantina Zabù Sicilia – 0,2l € 6,90

DESSERT

Dreierlei süße Wünsche:
Crème Brûlée, Schokoladen Brownie & Cassis Sorbet € 8,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesauce € 8,90

HAUPTGÄNGE

Ravioli mit Steinpilzen an einer leichten Gorgonzolasauce und Walnüssen € 19,80

Kalbsbraten an Rahmsauce mit Spätzle € 23,00

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel paniert, mit Preiselbeeren und Pommes Frites € 28,00

Hirschedelgoulasch mit Preiselbeer-Birne und Spätzle € 25,80

Halbe Ente mit Knödel und Apfelrotkohl € 29,80

Zweierlei Lendchen vom Rind und Schwein
an Pilzrahmsauce, dazu Spätzle € 33,40

Saftiges Rumpsteak an Schalotten-Rotweinsauce
dazu Kartoffelgratin € 31,90

Medaillons vom Schweinefilet

mit gebratenem Apfel und Speckstreifen auf Feldsalat
mit roter Beete, dazu geröstetes Ciabattabrot € 26,80

Tranche vom Fjordlachs an Weißweinsauce,
dazu Kartoffelgratin € 25,50

Zartes Putensteak an milder Currysauce
mit Reis und Früchten € 23,90