



## Weihnachtskarte

<i>Doppelte Wildkraftbrühe mit Käsestange</i>	5,60 €
<i>Gänsecremesüppchen mit Buttercroutons</i>	5,30€
<i>Hausgeräucherter Wildschweinsrücken auf marinierem Feldsalat und gerösteten Pinienkerne</i>	12,50€
<i>Bandnudeln in Wallnuss-Frischkäsepesto, mit marinierem Rapunzelsalat</i>	12,80 €
<i>Putenrollbraten mit Estragon-Rahmsauce, Duftreis und Vichykarotten</i>	14,90 €
<i>Cordon Bleu „Mailand“ von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella auf Tomatensugo, dazu Spinat und Tagliatelle</i>	16,90 €
<i>Schweinemedallions unter der Lebkuchenkruste auf Malzbierschaum, Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>	18,90 €
<i>Kröstchen Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Bratensauce und Sauce Hollandaise, Pommes Frites und kl. Salatteller</i>	14,90 €
<i>Rehrücken rosa gebraten auf Preiselbeerschaum, Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln</i>	25,90€
<i>Knusprige Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Knödel dazu Omas Bratapfel</i>	21,90 €

<b>Entenbrust</b> <i>Rosa gebraten, mit Akazienhonig glasiert dazu Rosenkohlstampf mit Kumquat-Schaum und Herzoginkartoffeln</i>	24,90 €
<b>Geschmorte Rehkeule</b> <i>an einer leichten Wild-Preiselbeer-Sauce dazu Cranberry-Rotkohl und Serviettenknödel</i>	19,90 €
<b>Wildschweinsbraten</b> <i>Saftig geschmort mit Wacholderrahmsauce, Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen</i>	18,30 €
<b>Rumpsteak</b> <i>mit Kräuter- und Knoblauchbutter, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	24,50 €
<b>Zanderfilet</b> <i>unter der Kräuterkruste, auf Rahm-Sauerkraut dazu Thymian-Röstkartoffeln</i>	19,80 €
<u>Dessert:</u>	
<b>Mohneis-Parfait</b> <i>mit heißen Zimtpflaumen und Sahne</i>	5,80 €
<b>Omas Puttappel</b> <i>mit Marzipan und Rumrosinen gefüllt auf Vanilleschaum</i>	5,30€
<u>Für unsere kleinen Gäste:</u>	
<b>Kleines Schweineschnitzel</b> <i>mit Pommes-Frites und Wintergemüse</i>	9,20 €

