

Rahmsuppe von Ente & Gans mit Schnittlauchcrêpe-Streifen

- 1.) Putenbrustbraten mit Orangenrahmsauce,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Salzkartoffeln** 26,00 €
- 2.) Lachsrückensteak auf Blattspinat
mit Sauce béarnaise, dazu servieren wir Salzkartoffeln** 28,50 €
- 3.) ½ Flugente auf Orangensauce, mit hausgemachtem
Apfelrotkohl und Zapfenkroketten** 27,50 €
- 4.) Schweinefiletmedaillons mit Champignons à la creme,
dazu frisches Gemüse und Zapfenkroketten** 29,50 €
- 5.) Scheiben vom rosagebratenen Rinderrücken mit Gemüse
und Sauce Béarnaise, dazu Zapfenkroketten** 31,50 €
- 6.) Hirschkalbskeule mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce,
½ mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich, dazu hausgemachter
Apfelrotkohl und Zapfenkroketten** 29,50 €
- 7.) Gänsebraten in Majoransauce, dazu servieren wir einen
gefüllten Bratapfel, hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklöße** 34,00 €
- 8.) Vegetarischer Gemüsestrudel
mit Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln** 24,00 €

Tannenbaum-Vanilleeis an weihnachtlicher Kirschgrütze mit weißem Schokoladenschaum

Tellergerichte:

- Putenbraten** mit Orangenrahmsauce,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 16,90 €
- Lachsrückensteak** auf Blattspinat
mit Sauce béarnaise, dazu servieren wir Salzkartoffeln 18,00 €
- Kinderteller:** - mit einer Überraschung –
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce, Gemüse & Salzkartoffeln 14,50 €