

## **Planen Sie mit uns Ihre Weihnachtsfeier:**

### **Vorspeisen**

Karotten-Orangensuppe mit Creme Fraiche € 4,90

\*\*\*\*\*

Maronencremesuppe € 4,90

\*\*\*\*\*

Lauchcremesuppe mit gerösteten Mandeln und Croutons € 4,90

### **Zwischengang**

Krautsalat mit Walnüssen und Äpfeln mit Streifen von  
marinierter Entenbrust  
€ 12,90

\*\*\*\*\*

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Zucchini-Rösti € 10,90

\*\*\*\*\*

Feldsalat an Orangendressing mit gebackenen Feigen € 10,90

\*\*\*\*\*

### **Hauptgänge**

Portion Bayerische Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
€ 14,90

\*\*\*\*\*

Schweinefilet in Calvadosrahm mit sautierten Apfelspalten und Kartoffelgratin  
€ 15,90

\*\*\*\*\*

Rinderfilet vom Grill auf Ratatouille und hausgemachten Kartoffelrösti  
€ 23,90



\*\*\*\*\*

Geschmorte Hasenkeule in Wacholderrahm mit Rosenkohl und Kroketten  
€ 16,90

\*\*\*\*\*

Edelhirschgulasch mit Preiselbeerbirne und Haselnussspätzle  
€ 14,90

\*\*\*\*\*

Medaillon vom Zander auf Rote Beete-Schalotten-Risotto  
€ 16,90

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

Bratapfel gefüllt mit Marzipan-Preiselbeeren auf Vanillesoße  
€ 3,90

\*\*\*\*\*

Lebkuchen Parfait auf Zimtkirschen und Vanilleschaum  
€ 6,90

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Orangenkompott  
€ 6,20

\*\*\*\*\*

Schwäbischer Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße und Sahne  
€ 5,50

\*\*\*\*\*

**Stellen Sie Ihr Menü beliebig zusammen**

**Möchten Sie ein All inklusive Angebot pro Person?  
sprechen Sie uns an.**

