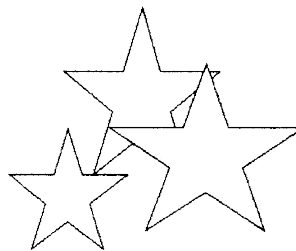


Weihnachtsgerichte 2016



Suppen / Soups

- Karotten-Kürbissuppe mit gebratenen Garnelen 6,20 €
- Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel, Gemüsestreifen und Schnittlauch 4,90 €
- Maronensamtsuppe mit Croutons und Sahnehaube 5,20 €
- Wildkraftbrühe mit Pistaziennocken 5,80 €

Vorspeisen / Appetizer

- Winterliche Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräucherter Entenbrust und Kartoffelstroh 13,80 €
- Rindercarpaccio mit Trüffelsoße, Rucola, geriebener Parmesan und geröstete Pinienkerne 13,90 €
- Lachs in Pfannkuchen-Mantel auf winterlichem Salat, mit Senf-Dill-Honig Dip und Brotchips 12,80 €
- Wildschweinbonbons auf winterlichen Blattsalat mit Cumberlandsoße und Preiselbeeren 12,80 €

Warme Vorspeise/ warm Appetizer

- Butternudeln mit Garnelenragout in Kräuterrahm mit geschmorten Tomaten 12,90 €
- Gebratenes Saiblingsfilet auf Safran-Risotto und glasiertes Gemüse 11,90 €

Hauptgerichte / Main dishes

- Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Morchel-Rahmsoße, geschmortem Gemüse und Haselnussspätzle 22,90 €
- Rinderlende im Ganzen rosa gebraten mit Rotwein- Schalottensoße, Bernaise, buntem Gemüse und Kartoffelgratin 21,95 €
- Hirschrücken-Medaillons, auf Wacholdersoße mit gebratenen Pilzen, Blaukraut, Mandelbällchen und Preiselbeeren 22,90 €
- Zanderfilet vom Grill auf Pilz-Risotto, Zitronenbutter und geschmorten sautierten Rote Beete Würfel 18,90 €
- Seezungenroulade mit Lachs gefüllt auf Fenchelrahmgemüse mit Kräuterrahmsoße und Butterreis 19,80 €
- Eine Portion Gansbraten mit Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 26,80 €
- Tomaten-Aubergine-Schichttorte mit Basilikum-Pesto, Schafskäse in Fadenteig, gerösteten Pinienkernen und Polenta-Halbmonde 12,50 €
- Geflügelpfanderl mit Gans, Hendl und Ente, dazu Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 23,60 €
- Hausgemachte Kürbismaultaschen auf Currygemüse und Chillifäden 11,20 €

Dessert:

- Weihnachtlicher Dessertteller mit Mini-Bratapfel, Topfen-Stollenknödel, Zimtmosse, Rum-Rosineneis und Sahne 8,90 €
- Lebkuchenparfait mit Zwetschgenröster und geschlagener Sahne 6,80 €
- Glühweintiramisu auf Quittenragout und Honig-Zimtschaum 6,20 €
- *Maroni : 100 Gramm 4,50 €*
- *Tasse Glühwein: 4,10 €*
- *Tasse Punsch (alkoholfrei) 3,90 €*