



Weihnachtsmenü 1

Kräftige Wildbrühe
Hirschravioli & Cranberries

Im Ofen geschmorte Entenkeule
Feigen-Rotkohl | Kartoffelknödel

oder


Hirschragout in Preiselbeersauce
Rosenkohl | Butterspätzle

oder

Mais-Gemüsefrittata
Champignon-Wirsinggemüse
Kürbisspalten

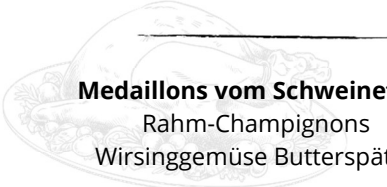
Halbgefrorenes vom Lebkuchen
Pflaumenkompott | Zimtcrumbles

€ 28,00 (Ente oder Hirsch)
€ 24,00 (Frittata)



Weihnachtsmenü 2

**Feldsalat in Kartoffel-
Kräuterdressing**
geröstetem Speck | Croûtons



Medaillons vom Schweinefilet
Rahm-Champignons
Wirsinggemüse Butterspätzle

oder

**Auf der Haut gebratenes
Zanderfilet**
Spalten und Gräwes vom Kürbis
weiße Balsamicosauce

oder

Rumpsteak vom Eifelrind (ca. 200 g)
Steakhouse-Pommes | Kräuterbutter
oder Barbecuesauce

**Crème von weißer Schokolade und
Mohn**
Glühweinsauce | Orangenscheiben

€ 34,00 (Schwein oder Zander)
€ 37,00 (Eifelrind)

Vorneweg


Kräftige Wildbrühe
Hirschravioli & Cranberries
€ 6,50

**Feldsalat in Kartoffel-
Kräuterdressing**
geröstetem Speck | Croûtons
€ 9,50

Mittendrin

Im Ofen geschmorte Entenkeule
Feigen-Rotkohl | Kartoffelknödel
€ 17,00

Hirschragout in Preiselbeersauce
Rosenkohl | Butterspätzle
€ 18,50



Medaillons vom Schweinefilet
Rahm-Champignons
Wirsinggemüse | Butterspätzle
€ 20,00

**Rumpsteak vom Eifelrind (ca. 200 g
Rohgewicht)**
Steakhouse-Pommes | Kräuterbutter,
Pfeffersauce oder Barbecuesauce
€ 23,50

**Auf der Haut gebratenes
Zanderfilet**
Spalten und Gräwes vom Kürbis
weiße Balsamicosauce
€ 21,50

Mais-Gemüsefrittata
Champignon-Wirsinggemüse
Kürbisspalten
€ 14,00

Hinterher

Halbgefrorenes vom Lebkuchen
Pflaumenkompott | Zimt-Crumbles
€ 7,00

**Crème von weißer Schokolade und
Mohn**
Glühweinsauce | Orangenscheiben
€ 8,00