



Weihnachtsmenü

Weißer Tomatencreme Suppe
mit Brotroutons

Hirschmedaillon
mit Kräuterkruste, Preiselbeersauce, Linsen-, Erbsen-, Pilzgemüse
und gebackenen Kartoffelbällchen

oder

Norwegisches Lachsfilet
an Limetten-Gras Sauce, auf Linsen-, Erbsen-, Pilzgemüse
und gebackenen Kartoffelbällchen

Weihnachtliche Schattenmorellen
mit Bourbon-Vanille-Eis, garniert mit Sahne

3-Gang Menü mit
Fleisch: 34,50 €
Fisch: 33,00 €

Weihnachten á la carte

Kleiner Salatteller
(marinierte Karotten, Rote Beete, Blattsalat)
mit hausgemachtem Dressing
6,00 €

Weißer Tomatencreme Suppe
7,50 €

Zwei Scheiben Gänseleber, gebraten
auf Rote Beete Gemüse und Apfelperlen
15,00 €

Französisches Maishähnchen
an Preiselbeer-Jus, gebackene Kartoffelbällchen
auf Rotkraut
17,50 €

Hirschmedaillon
mit Kräuterkruste, Preiselbeersauce, Linsen-, Erbsen-,
Pilzgemüse
und gebackenen Kartoffelbällchen
24,50 €

Norwegisches Lachsfilet
an Limetten-Gras Sauce, auf Linsen-, Erbsen-,
Pilzgemüse
und gebackenen Kartoffelbällchen
23,00 €

Weihnachtliche Schattenmorellen
mit Bourbon-Vanille-Eis, garniert mit Sahne
6,00 €

Kinderteller
Kinder-Hähnchenschnitzel mit Pommes 7,50 €
Chicken.Nuggets mit Pommes 5,00 €