

Vorspeise:

Cremiges Duett von Pastinake und Roter Bete

mit Kresse und Kräuterseitlingen

€ 7,50

Hauptgang:

Knusprig gegrillte Gänsekeule

an Ingwerrotkohl und gebratenem Semmelknödel

mit Orangenjus und Apfelconfit

€ 26,80

Gegrilltes Lachsfilet unter der Schwarzbrot-Nusskruste

auf Kartoffel-Erbsenpüree und winterlichem Gemüse,

marinierte Steckrübe und Meerrettichschaum

€ 27,80

Rosa gebratener Wildschweinerücken im Wirsingmantel

an Kartoffel-Steinpilzstrudel

mit weihnachtlichem Gemüse, kräftiger Rotweinjus

und kandierten Birnen

€ 28,90

Wir verwenden keine Haselnüsse

Kürbis-Nussbraten

auf winterlichem Gemüse und Erbsen-Kartoffelpüree
mit Roter-Bete-Jus und gegrillten Kräuterseitlingen(vegan)

€ 20,50

Dessert:

Gefüllter Bratapfel

mit Marzipan und Nusscrumble gratiniert

auf Vanilleschaum

€ 7,90

Warme Zimtpflaumen

mit Vanille-Mohneis und Schlagsahne

€ 7,50

Für die Kleinsten:

Popkornhähnchenschnitzel

auf Möhrengemüse

und Kartoffel-Erbsenpüree

danach

ein Vanilleeis mit gebackenen Marshmallow

€12,90