

Die Menüs für den 1. und 2. Weihnachtsfeiertag
beinhalten Suppe, Hauptgang und Dessert.

Tomatenkraftbrühe mit Kräuter-Grießklößchen und Gemüsewürfeln

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Weihnachtliche Gänsebrust mit glasierten Maronen,
Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklößen | 30,-- € |
| 2 | Französische Maishähnchenbrust mit Cranberrysauce,
und Allerlei vom Kürbis | 29,-- |
| 3 | Gebratenes Kabeljaufilet mit Rahmsauerkraut,
Nussbutterpüree und glasierten Trauben | 30,-- € |
| 4 | In Spätburgunder geschmortes Hirschragout mit bunten Rübchen,
Zimtschmand und Schupfnudeln | 28,-- € |
| 5 | Schweinmedaillons mit Honig-Walnuss-Kruste, Cognacrahmsauce,
gebratenem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln | 29,-- € |
| 6 | Rosa gebratenes Rumpsteak mit Rotwein-Perlzwiebelsauce,
Mandelknöpfe und mariniertem Feldsalat | 33,-- € |

„Schwarzwälder Kirschen“ im Glas

Unser Angebot für Vegetarier:

Tomatenkraftbrühe mit Kräuter-Grießklößchen und Gemüsewürfeln

Gebratene Kartoffel-Maronen-Maultaschen
mit Rotkohl und gerösteter Selleriejus

„Schwarzwälder Kirschen“ im Glas

21,-- €

Unsere Weihnachtsmenüs für Kinder

Tomatenkraftbrühe mit Kräuter-Grießklößchen und Gemüsewürfeln

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Scheiben von der Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelkloß | 14,-- € |
| 2 | Hähnchen Crossies mit Pommes Frites
angerichtet an einer kleinen Salatgarnitur | 12,-- € |
| 3 | Schweinmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Rübchen | 14,-- € |

Eisgrübe vom Christkind