

3. BELEGUNG UM 17.00 UHR BIS 19:00 UHR

4. BELEGUNG UM 19:45 UHR BIS 22:00 UHR

WEIHNACHTEN 25. UND 26.12.2021

MENÜ

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE
AN FELDSALAT BOUQUET MIT WALDHONIG

CARPACCIO VOM RINDERFILET
MIT RUCCOLA SALAT UND PARMESAN SCHNEE

GEBACKENE FINGER FOOD GARNELEN
MIT THAI DIP

ENTEN CONSOMME MIT SUPPENNUDELN



3 GANG MENÜPREIS 48 € PRO PERSON

WÄHLEN SIE IHR 3 GÄNGE MENÜ
(WIR SERVIEREN NUR DIESES MENÜ)
FÜR KINDER GIBT ES EINE KINDERKARTE WIE IMMER

HAUPTGANG ZUR WAHL

½ OFENFRISCH, KNUSPRIGE LANDENTE
MIT KARTOFFELKNÖDELN UND CASSIS ROTKRAUT

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AN CHAMPIGNON RAHMSAUCE
MIT SPÄTZLE UND BEILAGENSALAT

KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL AN EINER THYMIAN JUS
MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE

RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND MIT BRATENJUS,
KARTOFFEL KROKETTEN UND BEILAGENSALAT

HIRSCHGULASCH MIT PREISELBEERBIRNE
MIT WALNUSS SPÄTZLE UND ROSENKOHL

POCHIERTER WEIHNACHTS KABELJAU AN POMMERY SENFSAUCE
MIT GEMÜSE JULIENNE UND BASMATIREIS

WALDPILZE A LA CREME
MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN

DESSERT ZUR WAHL

DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLATE AUF VANILLESAUCE
MIT FRÜCHTEN

ZIMT PANNA COTTA MIT MARK VON ROTEN FRÜCHTEN

LE COLONEL – ZITRONENSORBET MIT ABSOLUT VODKA

ZIEGELER OBSTBRAND- ALTE PFLAUME-