

Weihnachtsfeiertage 2018

Aperitif

Glas Sekt mit Apfelstrudellikör 3,90

Suppen

Pilzrahmsuppe

mit Knoblauchcroutons 5,90

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachtem Leberknödel 5,90

Flädlesuppe 4,40

Vorspeisen

Feldsalat

mit gerösteten Speckwürfeln, Knoblauchcroutons und Walnüssen, dazu Baguette
8,90

Garnelencocktail

Garnelen in feiner Cocktailsoße mit Mandarinen, dazu Toast
9,90

Hauptgerichte

Knusprige halbe Bauernente Vorrat begrenzt, bitte Vorbestellen

mit hausgemachtem Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelknödeln

18,90

Rosa gebratene Hirschmedaillons „Baden-Baden“

an Preiselbeerbirne und Dauphine-Kartoffeln

22,90

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat

in Kirschtomaten-Rahm-Soße

11,90

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

5,90