



Sie möchten Heilig Abend keine Bockwurst mit Kartoffelsalat??

dann bieten wir Ihnen verschiedene Gerichte zum selber erhitzen an.
Fertig gegart und eingeschweißt brauchen Sie diese nur noch erwärmen.

Bitte bestellen Sie bis zum 20.12.2021 bei uns vor,

dann können Sie Ihre Speisen am 23.12.2021 bei uns abholen.

Kürbiscreme	4,00
Grünkohl mit Bauchfleisch Bregenwürsten und Kartoffeln	12,50
Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße	16,50
Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelklöße	18,50
Rinderroulade mit Gemüse und Kartoffeln	12,80
Nougat Mousse mit Eierlikörsauce und Walnusskernen	4,00



Ab sofort gibt es jeden Advents-Sonntag ein Außer Haus Menü p.p.Person 18,50

Am 28.11	Kürbiscremesüppchen Entenkeule, Orangensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße Haselnusscreme mit gerösteten Mandelsplintern
Am 05.12	Champignoncremesüppchen Schweinemedallions Normandie, Calvadossoße, Mandelbrokkoli Kartoffelkroketten Schmalzkuchen mit Puderzucker
Am 12.12	Kohlrabi-Apfelcreme-Süppchen Hirschgulasch, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Kartoffeln Zimt Sahne Creme mit Eierlikörsoße
Am 19.12	Tomatenbasilikumcremesüppchen Hähnchenbrustfilet, Pfeffersoße, grüne Bandnudeln, Salat Pralinen Mandel Pudding mit weißer Schokoladensoße



Weihnachtskarte für den 25. /26. und 27.12.2021

Suppe:

Cremesuppe von hellen Waldpilzen

4,00

Hauptgerichte:

Mandelschnitzel vom Schweinefilet

auf Kräutersoße angerichtet, dazu Erbsen Möhren Blumenkohl mit Soße Hollandaise und gebackenen Zapfenkroketten

19,80

Brust von der Weihnachtsgans

mit Gänsesoße, geschmorten Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

21,90

Hirschkalbsbraten

mit Waldpilzen in Wachholder-Rahm-Soße, Williams-Christ-Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohlröschen und Kartoffelkroketten

18,90

Pochiertes Kabeljaufilet

auf bunten Bandnudeln angerichtet, mit Estragon-Senf-Sauce, dazu Spinattürmchen und winterlichem Salat

19,90

Grillteller 300g

Rumpsteak, Schweinemedallions und Mandelschnitzel, mit Pfefferbernaise, Prinzessböhnchen im Speckmantel und knusprig gebackene Kartoffelecken

19,90

Überbackene Gemüselasagne

hausgemachte Lasagne mit Karotten, Zucchini, Paprika, Knoblauch, Brokkoli, und Süßkartoffel dazu Tomatensauce- und einen gemischten Saisonsalat

16,90

Dessert:

Orangen-Panna -Cotta mit Erdbeersauce und Dekore

4,00



Wir bitten um Ihr Verständnis das wir diese Bestellungen nur mit Vorbezahlung annehmen können.

**- alle Gerichte nur solange der Vorrat reicht -
-Änderungen und Irrtümer vorbehalten-**