

# Weihnachtskarte

## 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

### Vorspeisen

Maronenschaumsuppe (veg) 7,00

Wildmaultasche  
in Sherry-Bouillion 8,50

Ackersalat mit angebratenem  
Hokkaido-Kürbis und  
Preiselbeervinaigrette ( veg) 12,50

Rote Beete Carpaccio  
mit Ziegenkäse, Pinienkernen  
und Balsamico 13,50

Gerauchte Entenbrust  
mit Feldsalat und Himbeer -  
Balsamicodressing 14,50

### Hauptgänge

Gemüse im Strudelteig  
mit Ofentomate und Gemüse-Couscous,  
mediterranes Tomatensugo (veg) 22,00

Schweinefilet im Mangold-Speckmantel  
mit Kartoffelgratin und  
Speckböhnchen 26,00

Zanderfilet im Pergament  
mit Blattspinat und Sesamkartoffeln 26,00

Milchkalbrücken im Tramezzini-Kräutermantel  
mit Walnuss-Speck-Buchteln und  
Portwein-Sauce 32,00

Brust und Keule von der Gans  
mit Orangenrotkraut  
und Brezelknödel 32,00

### Weihnachtsmenü

Rote Beete Carpaccio  
mit Ziegenkäse, Pinienkernen  
und Balsamico

\*

Wildmaultäschle  
in Sherry-Bouillion

\*

Milchkalbrücken  
mit Speckböhnchen und  
bunten Schupfnudeln

\*

Gebratenes Walnusseis  
mit aromatisierten Schattenmorellen

44,00 (3 Gang mit Suppe)  
55,00 (4 Gang)

### Dessert

Schokoladensoufflé  
mit aromatisierten Sauerkirschen 7,50

Weihnachtliche Apfelkühle  
mit Chutney von Nüssen, Orangeat, Zitronat und  
Rosinen und hausgemachtem Mohnreis 8,50