

2016/17

Speisekarte von Weihnachten bis Neujahr

Vorspeisen	Karotten-Ingwercremesuppe mit Kokosnussmilch.....	5,50€
	Kraftbrühe mit Flädlesuppe	5,00€
	Feldsalat an Walnußdressing mit gebratenem Speck und Croutons.....	6,80€
	Feldsalat mit gebratener Entenbrust und geschwenkten Pilzen.....	13,00€

Hauptgänge	Pochiertes Lachsfilet an Rosa-Pfeffersoße auf Blattspinat und Kräuternudeln	22,00€
	Barbarie Entenbrust mit Orangensoße, Kartoffelpüree und Rotkohl.....	24,00€
	Rückensteak vom Weideochsen mit gebratenen Pilzen, Kräuterbutter und Kartoffelgaletten dazu Gemüsekörbchen.....	24,00€
	Cordon Bleu vom Kalb mit Steakhouse Pommes.....	18,50€

Unser Wild stammt momentan vom Hochblauen:

Sauerbraten vom Wildschwein mit Rotkohl und Spätzle, Preiselbeerbirne.....	21,50€
Wildteller vom Wildschwein und Reh mit Nuss-Spätzle, Gemüse und Preiselbeerbirne.....	26,00€
Pilzravioli an rassiger Kürbissoße, Gemüsechips und karamellisiertes Dörrobst.....	15,50€

Desserts	Weißes Lebkuchenmousse mit Orangenkompott und Sorbet.....	9,00€
	Kürbiskernparfait mit lauwarmen Zwetschgen und Früchten.....	9,00€
	Gemischtes Eis mit Sahne.....	6,00€

Weihnachtsmenü Pro Person 36,50€

Feldsalat an Kartoffel-Kräuter dressing mit gebratenem Speck
und Croutons

Barbarie Entenbrust in Orangensoße mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Dessertvariation