



unser natürlich anderes Weihnachten am 25. und 26.12.2019

Vorweg

Maronencremesuppe mit Rote Bete Würfel und saurer Sahne 6,80 €

Aprikosen-Linsensalat mit kaltgeräucherter Ente und Ruccola 7,20 €

Als Hauptgang

Wildschweinrücken mit Maronenkruste, Kirschpfeffersauce, Wintergemüse und hausgemachten Serviettenknödel 19,90 €

Rinderroulade in kräftiger Bratensauce, Apfel-Rotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße 22,80 €

Gebratene Entenbrust in Ananas - Langpfeffersauce, geschmorter Rosenkohl und Kartoffelgratin 20,80 €

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut und Kartoffel - Schnittlauchpüree 19,90 €

Hausgemachte Kartoffelnockerln mit Apfel-Kürbisgemüse und mariniertem Ruccola 15,90 €

Seitenblicks Salatexpedition mit dem Besten der Saison mit Tranchen von der Entenbrust, Maronen - Joghurtdressing 15,70 €

Flammkuchen mit Maronencreme, Maronen und Feldsalat - wahlweise mit Entenbrust 12,60 €
17,40 €

Zum süßen Abschluss

Duo von Bratapfel und Spekulatiusmousse auf Glühweinsauce 9,50 €

Einzelpreise oder
drei-Gang-Menü

Hauptgang + 12,00 €

Wir wünschen kulinarischen Genuss und frohe Weihnachten!