



Die Empfehlung des Küchenchefs  
für die Weihnachtszeit und den Jahresausklang

Lachs-Ragout-Cremesüppchen mit Julienne-Gemüse und Dillcroutons	7,90 €
Klare Rinderbrühe mit Parmesan-Kräuter-Frittaten-Nudeln, Gemüse & Fleisch	7,90 €
Salatteller mit marinierter Rote-Bete und mit Ziegenkäse gratiniert, Apfel und Baguette	15,60 €
Ravioli in Weißwein-Buttersauce, Cherry-Tomaten, Babyspinat und Grana Padano	16,90 €
Tagliatelle mit Gemüsebolognese und in Knoblauch-Kräuteröl eingelegten Hirtenkäse	16,50 €
Wildgulasch vom Hirsch mit getrockneten Waldpilzen, Rotkohl, Röstzwiebeln und Böhmisches Knödel	25,70 €
Entenkeule mit Rotkohl und gefüllten Apfel mit Marzipan und Rosinen, dazu Böhmisches und Lebkuchenknödel	24,20 €
Rehbraten mit Rotkohl und Preiselbeer-Birne, dazu Klöße und Knödel	26,70 €
Schweineschnitzel im Duett mit Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat	18,50 €
Karpfenfilet nach Wunsch gebraten oder gebacken mit Petersiliensalzkartoffeln und Mischgemüse, dazu Zitronen-Dill-Sauce	19,90 €
oder: Saiblingfilet - wie Karpfen, gebraten oder gebacken	21,50 €
Orangen-Creme-Brulee mit Zimt und Sternanis, Schokobrownie, Vanilleeis und Sahne	7,60 €

Guten Appetit