

Weihnachstmenü 2018

Aus der Suppenküche

Waldpilz-Cremesüppchen	4,80 €
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen und Gemüseeinlage	5,90 €

Hauptgerichte

Zweierlei von der Gans mit hausgemachten Beilagen: Rotkohl, Kartoffelklößen, Apfelconfit und Gänsejus	26,80 €
Zarter Cherry Valley Ente, Brust und Keule an glasierten Orangenfilets, mit Wirsinggemüse, gerösteten Kartoffelwürfeln und Entenjus	20,60 €
Rehkeule aus der Region Schwansen mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Schupfnudeln	23,80 €
Filet vom St. Petersfisch auf Gemüsestreifen, an Limetten- Mascarponeschaum und Kräuertartoffeln, kleine Salatbeilage	18,90 €

Vegetarisches Gericht nach Absprache

Dessert

Hausgemachtes Mohn-Zimtparfait	6,50 €
---------------------------------------	---------------