

Festtagsmenü

25. – 27.12 & 31.12 – 01.01



SUPPE

Hausgemachte Markklösschensuppe

SALAT

Feldsalat an Hausdressing mit Speck und Kracherle

HAUPTGANG

Schweinefilet an Morchelrahmsauce mit Gemüsgarnitur und hausgemachten Spätzle

DESSERT

Hausgemachter Schoko – Zimt Cupcake mit flüssigem Karamellkern an Rotweinpflaumen

34,00 €

Ab 4 Personen familienfreundlich verpackt und mit einer Flasche 0,75l Spätburgunder Rotwein



Vorspeisen

- Hausgemachte Markklösschensuppe 4,80 €
- Feldsalat an Hausdressing mit Speck & Kracherle 5,20 €
- Bunter Salatteller 4,20 €

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel vom Kalb mit kräftiger Jus 18,00 €
- Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentalerkäse
mit kräftiger Jus und Gemüse garnitur 15,80 €
- Schweinefilet an Morchelrahmsauce
mit Gemüse garnitur 19,50 €
- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 22,00 €
- Gebratenes Zanderfilet auf Wirsinggemüse
an leichter Rislingsauce 18,50 €
- Zartes Rehragout mit gebratenen Pilzen
und Preiselbeerbirne, dazu feines Apfelrotkraut 18,90 €

Unsere Hauptgerichte können wahlweise mit hausgemachten Spätzle, Pommes-Frites, Kroketten, Nudeln oder hausgemachten Semmelknödeln bestellt werden

Vegetarisch / Vegan

- Cremiges Steinpilzrisotto
mit gebackenem Ziegenkäse im Strudelteig 15,80 €
- Zuchininudeln an leichter Tomatensauce
mit frittierten Couscoubällchen 13,50 €



Dessert

- Schokoladen – Zimt Cupcake
mit flüssigem Karamelkern an Rotweinpflaumen 6,00 €
- Himbeertraum
(Himbeeren, Mascarponecreme, Hafer-Mandel-Crunch) 5,00 €

Öffnungszeiten über die Feiertage

25.12 : 11.30 – 14 Uhr

26.12 : 11.30 – 14 Uhr & 17 – 21 Uhr

27.12 : 11.30 – 14 Uhr & 17 – 21 Uhr

Vorbestellungen bis zum 22.12 !!!

31.12 : 17 – 21 Uhr

01.01 : 11.30 – 14 Uhr & 17 – 21 Uhr

Vorbestellungen bis zum 29.12 !!!

