



UNSERE KÜCHE EMPFIEHLT Winterliche Karte



Kastanien-Creme-Suppe mit Croutons ^{1,2,3,4,5,6,12,14} € 7,90

Würziges Hirschgulasch mit Waldpilzen ^{1,3,4,5}
dazu Butter-Haselnuss-Knöpfe und Rotkraut € 21,90

Gebratene Schweinelende mit Maronenkräuterkruste ^{1,2,3,4,5,6,10}
auf Lebkuchensoße und Mandelkroketten € 20,90

Knusprige Gänsekeule mit Orangensoße ^{1,3,4,5,6,10}
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße € 30,90

Knusprige Gänsebrust mit Orangensoße ^{1,3,4,5,6,10}
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße € 30,90



Veganer Maronen-Pilz-Nussbraten ^{1,2,3,4,5,6,10,12}
mit veganer Bratensoße, Kartoffelklößen und Rotkrautsalat € 17,40

Kaltes Roastbeef an Feldsalat ^{1,2,3,4,5,6,10}
mit Granatapfeldressing dazu Feigensenf und Baguette € 17,40

Als Nachtisch empfehlen wir:

Weihnachtlicher Käsekuchen mit Orange verfeinert ^{1,2,3,4,12}
dazu Portwein-Pflaumen € 8,20

1) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 3) Nüsse 4) Milch 5) Sellerie 6) Sesam 7) Krebstiere 8) Fisch
9) Schalenfrüchte 10) Senf 11) Weichtiere 12) Soja 13) Schwefeldioxid 14) Lupinen



Florengasse 3-5 • 36037 Fulda
Tel.: 0661-250 29 88 600 • E-Mail: info@hohmanns-brauhaus.de
Facebook: www.facebook.de/hohmannsbrauhaus
Instagram: www.instagram.com/hohmanns_brauhaus_fulda