



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-Knöpfle 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 Granatapfledressing 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) Glutenhaltiges 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

