

Weihnachts- MENÜ

VORSPEISEN

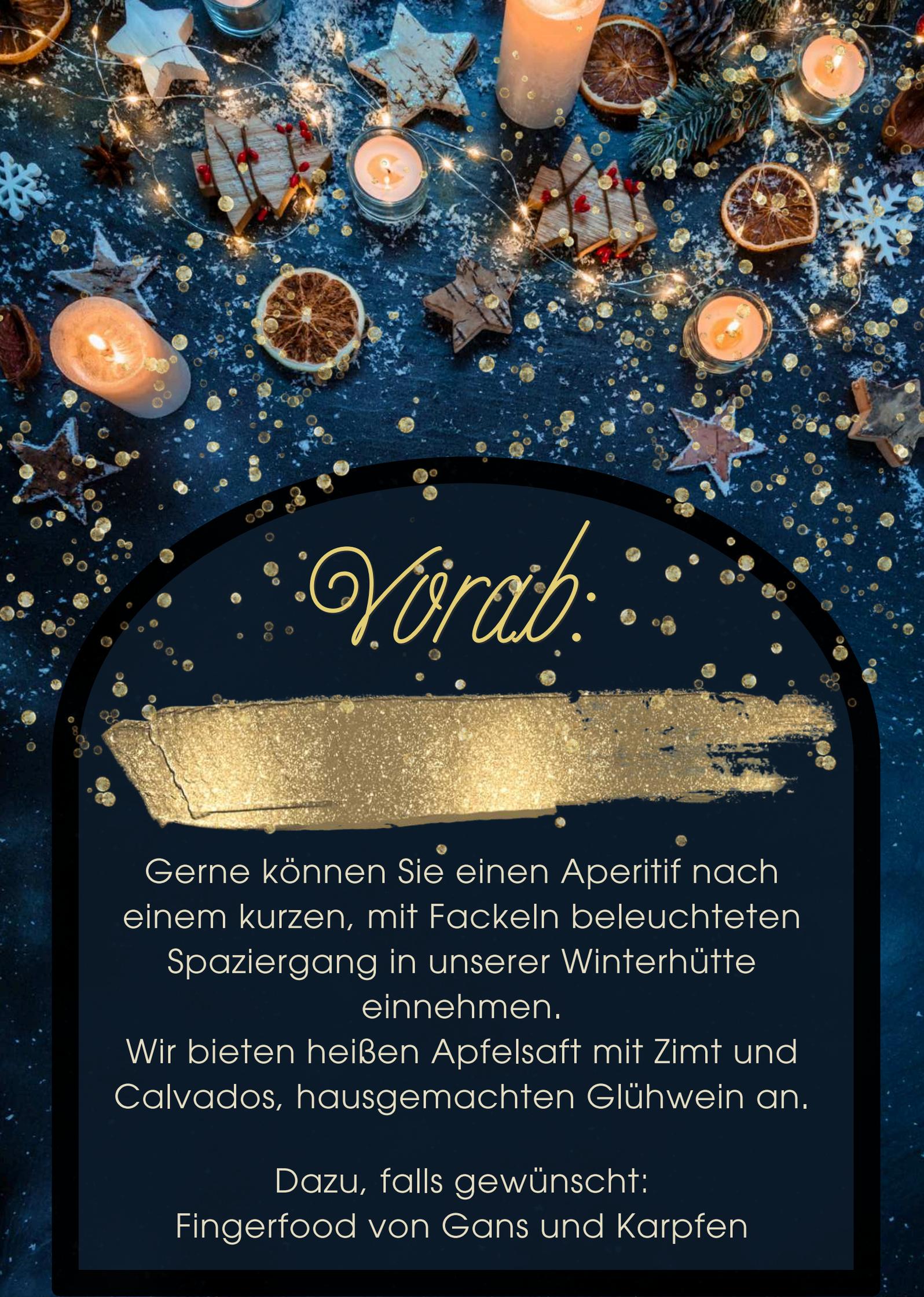
- Weihnachtliche Maronensuppe mit Kardamon-Croutons
7,80
- Winterlicher Vorspeiseteller mit Käse, Wildschweinschinken,
geräuchertem Saibling aus der Region und winterlichem
Gemüse (auch vegetarisch/vegan)
15,80

HAUPTSPESIEN

- Gans im Ganzen gegart mit Knödeln, Blaukraut (auf
Platten serviert)
28,80
- Rehragout mit Spätzle, Wintergemüse und Preiselbeeren
21,80
- Zanderfilet auf Winter-Risotto mit Wurzelgemüse
24,80
- Vegetarisch: Weihnachts-Bowl mit Miniknödel, Blaukraut,
Pilzrahm und Feldsalat mit Granatapfelkernen und
Kürbiscrunch
19,90
- Käsefondue mit Dipplatte (Silberzwiebeln, Gewürzgurken,
Kartoffeln, Brotwürfel, Gemüse)
ab 2 Personen 25,90 pro Person

DESSERTS

- Lebkuchentiramisu mit Glühwein
7,90
- Warme Apfellasagne mit Vanilleeis
11,90
- Walnuss-, Zimt- und Amarettoeis mit warmem Beerenmus,
Zimtsahne und Mandelcrunch
10,90



Vorab.

Gerne können Sie einen Aperitif nach einem kurzen, mit Fackeln beleuchteten Spaziergang in unserer Winterhütte einnehmen.

Wir bieten heißen Apfelsaft mit Zimt und Calvados, hausgemachten Glühwein an.

Dazu, falls gewünscht:
Fingerfood von Gans und Karpfen