

Weihnachtliche Menüs

als 2, 3 oder 4 Gang Menü

Vorspeise

Ziegenkäse im Speckmantel mit kleinem Beilagensalat und Preiselbeerdressing _{G,13}

Kleine Geflügelspieße mit Rosmarinsauce und Minirösti _{A,G}

Suppe

Kürbis-Orangen Suppe mit Cremefraiche _{G,I}

Champignon-Steinpilz Suppe mit gehackten Walnüssen _{G,H,I}

Hauptgang

½ Ente kross gebraten mit Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelknödel _{A,G,I}

Geschmorter Hirschkeulenbraten mit Preiselbeerbirne,
Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln _I

Gänsekeule mit Rosenkohl und Kartoffelknödel _{A,G}

Brückenwirtins Fischteller mit Zander, Lachs und Seelachs dazu
Kräuterweißweinsauce, Mandel-Brokkoli und hausgemachte Kartoffelplätzchen _{A,D,G,H,I}

Gebratene Maultaschen auf Cherrytomaten-Lauch Gemüse, dazu Feldsalat _{A,G}

Dessert

Apfelkaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott und Zimt-Karamelleis _{A,C,G}

Gefüllter Bratapfel mit Himbeersauce und weißem Nougateis _{C,G}

2 Gang Menü

Vorspeise & Hauptgang oder
Suppe & Hauptgang oder
Hauptgang & Dessert
24,90 € / 23,90 € / 23,90 €

3 Gang Menü

Vorspeise, Hauptgang & Dessert
oder
Suppe, Hauptgang & Dessert
28,90 € / 27,90 €

4 Gang Menü

Vorspeise, Suppe,
Hauptgang & Dessert
31,90 €



Buchen Sie auch
Ihren *Glichweine*empfang
im Wintergarten!

Preis auf Anfrage