



Winterliche Genießerküche



Sellerie-Bratapel-Crème (1), vegan

- (1) **½ entbeinte Ente** (2, 6)
an Rotkohl und Majoransauce,
dazu Kartoffelklöße und ein Bratapel € 38,90
- (2) **Schweinefilet im Speckmantel** (1, 3, G)
mit Waldpilzrahm an Kartoffel-Kräuter-Rösti und Butterbohnen € 34,90
- (3) **Rindsroulade** (1, 3, A, C, I, J, L)
in pikanter Sauce,
an Rotkohl und Kartoffelklößen € 33,90
- (4) **Wildgulasch** (A, C, I)
an Pappardelle (breite Bandnudeln),
dazu Waldpilze und Preiselbeer-Birne € 34,90
- (5) **Rumpsteak vom Grill** (A, C, I)
an Pfeffersauce,
dazu Kartoffel-Kräuter-Rösti und gemischter Salat € 38,90
- (6) **Pappardelle (breite Bandnudeln) – vegan**
mit veganer Waldpilzrahm, Cherrytomaten und Lauchzwiebeln € 28,90
- (7) **Gedünstetes Kabeljaufilet mit Knusperkruste** (A, C, D, G)
an Weinschaum und mediterranem Tomaten-Rosmarin-Zucchini-Gemüse
mit Meersalzkartoffeln € 32,90
- (8) **Für die Kids**
Hähnchenschnitzel mit Butterbohnen,
dazu Pommes Frites € 17,90

Weihnachtlicher Dessert-Teller



Winterliche Genießerküche

Bestellliste für den 1. Weihnachtstag

Reserviert auf den Namen:

Telefonnummer:

Uhrzeit:

<i>Name</i>	<i>Gericht</i>

Bitte teilen Sie und Ihre Speisenwünsche bis zum 18.12.2023 mit.

Vielen Dank!