

# WEIHNACHTEN BEIM

## VORSPEISEN & SALATE



<b>Maronenschaumsuppe mit Feigenravioli</b> (7,10,1,3)	8,20
<b>Feldsalat   Kartoffeldressing   Speck   Croutons</b> (1,10)	11,80
<b>Jakobsmuschel   geschmorter Fenchel   Zimtorange   Wildkräuter</b>	16,20
<b>Beilagensalat</b> (10)	
<b>Karotte   Tomate   Gurke   hausgemachter Vinaigrette</b>	4,50

## HAUPTGÄNGE

<b>Konfiertes Lachsfilet   Proseccoschaum   Blattspinat   Pappardelle</b> (1,3,4,7)	22,80
<b>Vegetarische Ravioli   Trüffel- Parmesanschaum</b> (1,3,7)	16,20
<b>Grüner Spargel   Fingermöhre</b>	
<b>Hirschgulasch aus der heimischen Jagd</b> (1,3,7,9)	
<b>Serviettenknödel   Preiselbeer Birne</b>	24,50
<b>Wiener Schnitzel klassisch vom Kalb</b> (1,3,10)	
<b>hausgemachter Kartoffelsalat   Preiselbeere   Zitrone</b>	25,20
<b>Rumpsteak 220g</b> (7,10)	
<b>Herzoginkartoffeln   Kräuterbutter   Speckbohnen</b>	26,80
<b>Geschmorte Ochsenbacke</b> (9,12)	
<b>Kartoffelstampf   Wurzelgemüse   Portweinschalotten</b>	24,50

## DESSERTS

<b>Schokoladenmousse   Waldbeeren   Biskuit</b>	7,80
<b>Orangensorbet   im Martiniglas aufgefüllt mit Prosecco</b>	5,20
<b>Zimtparfait   Zwetschgenkompott   Brombeere</b>	7,20