



Speisenkarte

Samstag, 25. Dezember und Sonntag, 26. Dezember 2021

Restaurant geöffnet von 12.00 – 20.00 Uhr

Gern auch Außer- Haus- Verkauf

<i>Gebeizter Rehrücken aus eigener Jagd, mit Apfel- Johannisbeergelee, Feldsalat und Nußbrot¹</i>	€ 14
<i>Feine Geflügel- Consommé mit Waldpilz- Crêpesröllchen^{3,7}</i>	€ 7
<i>Hausgemachte Nudelbonbons¹ gefüllt mit Gemüsestreifen und Frischkäse⁷, auf Rote- Bete- Meerrettich- Schaum⁷</i>	€ 15
<i>Steinbuttfilet gebraten auf Gemüserisotto mit Limonen- Sauce⁷</i>	€ 26
<i>Geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffel- Birnenstampf, Rotkohl und Gewürzjus</i>	€ 20
<i>Kalbsröllchen gefüllt mit Pilzfarce^{1,3,7}, getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce, glasierte Rübchen und Kartoffelbällchen¹</i>	€ 21
<i>Zweierlei vom Geflügel (Gänsebrust und Entenkeule), Thymian- Orangensauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln</i>	€ 30
<i>Honig- Rosmarin- Parfait^{3,7} auf Bratapfelkompott, Nüssen⁸ und Granatapfelkernen</i>	€ 7



Die Allergenkarte kann auf Wunsch eingesehen werden.