



# Weihnachtskarte

25.-27.12.2024



## Suppen und Vorspeisen

<b>bunter Vorspeisensalat mit knackigen Blattsalaten und angemachter Rohkost</b>	6,80/ 4,80 €
<b>hausgemachte Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen</b>	6,80 €
<b>Cremesuppe vom schwarzen Trüffel</b>	9,00/ 5,00 €
<b>Cremesuppe vom Hokaidokürbis</b>	7,00/ 4,00 €
<b>Tagliata di Manzo gebratenes Rinderfilet, tranchiert, auf Rucolasalat mit Kirschtomaten Pinienkernen und Parmesan</b>	14,00 €
<b>cremigies Safranrisotto mit gebratenen Garnelen</b>	14,00 €

## hausgemachte Desserts

<b>Espresso mit kleinem Schokoladenkuchen</b>	5,50 €
<b>Affogatto – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis</b>	5,50 €
<b>Affogatto Weihnachtsstyle – Espresso mit einer Kugel Bitterkuvertüreis und Eierlikörsahne</b>	8,00 €
<b>Cafe Coretto – Espresso mit Grappa <b>oder</b> Haselnussschnaps <b>oder</b> Sambuca</b>	5,50 €
<b>Variation von Apfelzimteis vom eigenen Baum mit Bailyssahne, kleine Creme brûlée von der Tonka Bohne und Kirschragout</b>	9,50 €
<b>wer kennt´s von früher ??? Milchmädcheneis, mit Himbeer-Panna-Cotta und kleinem Schokoladenkuchen</b>	11,50 €
<b>Variation von Bitterkuvertüreis auf orientalischer Gewürzbirne mit Eierlikörsahne</b>	9,50 €
<b>für die weniger Süßen.....im Ofen gratinierte Käseauswahl mit provenzialischen Kräutern und heimischem Honig, dazu Baguette</b>	13,00 €

