

# Speisekarte für die Weihnachtszeit 2024

(Mitte November bis 21. Dezember)

## Suppen, kalte und warme Vorspeisen

hausgemachter Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und verschiedenen Einlagen	6,80 €
Cremesuppe vom schwarzen Wintertrüffel	9,00 €
Vegane Brokkolicremesuppe mit Croûtons und Röstzwiebel	6,80 €
bunter Vorspeisensalat mit knackigen Blattsalaten und angemachter Rohkost	6,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Senf und Basilikum, belegt mit Parmesan	14,00 €
gebratene Garnelen mit Gemüsejulienne in Sweetchillisoße	14,00 €

## Braten und Schnitzel

ofenfrische Gansbrust in eigener Jus mit Klößen und Rotkohl	25,50 €
Braten aus der Hirschkeule in Rotweinsöße mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeeren	22,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln <b>oder</b> Pommes und buntem Salat	17,80 €

## Steaks, Fleisch und Fisch

Rumpsteak 250g vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln <b>oder</b> Pommes	31,00 €
Schweinefilet am Stück gebraten mit rahmiger Senf-Pfeffersoße dazu buntes Gemüse und Bratkartoffel <b>oder</b> Pommes	22,50 €
gebratene Hähnchenbrust überbacken mit Spinat und Feta mit Ragout fin Soße und Kräuterreis	18,80 €
Edelfischteller mit dreierlei Filet und Garnelen auf rahmigen Nudeln und buntem Gemüse	26,80 €
Veganes Indisches Gemüsecurry mit Kräuterreis	17,80 €

## hausgemachte Desserts

Gewürz-Orangenschaum mit Schokoladenbrownie und Vanilleeis	8,00 €
Pflaumen-Zimt-Eis mit Käsekuchen und frischen Beeren	8,00 €
MatchaPannaCotta mit Kirschragout und Espressois	8,00 €