

Speisekarte für die Weihnachtszeit

(mitte November bis ende Dezember)

Suppen

Festtagssuppe mit hausgemachten Leberknödel und verschiedenen Einlagen	4,90 €
Cremesuppe vom schwarzen Wintertrüffel	7,50 €
Vegetarische Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Chili	4,90 €

kalte und warme Vorspeisen

bunter Vorspeisensalat	4,50 €
Carpaccio vom Rind mariniert mit Senf und Basilikum belegt mit Kirschtomaten und Parmesankäse dazu Baguette	9,50 €
hausgemachtes Tatar vom Antipastigemüse mit frischem Parmesan und Baguette	7,50 €
zusätzlich mit gebratenen Garnelen	12,50 €

Braten und Schnitzel

ofenfrische Gansbrust in eigener Jus mit Klößen und Rotkohl	17,20 €
gemischter Braten von Rind und Schwein mit Champignon-Pfefferrahmsoße dazu Klöße und Gemüse	14,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln oder Pommes und buntem Salat	12,80 €

Steaks, Fleisch und Fisch

Rumpsteak vom argentinischen Rind 220g mit Kräuterbutter auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln oder Pommes	24,00 €
gebratene Hähnchenbrust mit mediterraner Gemüsekruste auf rahmigen Spinatnudeln	15,80 €
Schweinefilet rosa gegart mit rahmigen Spitzkohl und gebratenen Blumenkohl-Kartoffelplätzchen	18,50 €
gebratene Tranche vom Lachs mit mediterraner Gemüsekruste auf rahmigen Spinatnudeln	17,50 €

Vegetarisch

hausgemachtes Gemüsesteak mit Gorgonzolasoße und dicken Fritten	13,00 €
gebratene Blumenkohl-Kartoffelplätzchen mit indischem Gemüsecurry	13,00 €

hausgemachte Desserts

Creme Brûlée von der Tonka Bohne mit-Himbeer -Buttermilchsorbet	6,50 €
Spekulatius-Mousse mit Amarenakirschen und weißem Schokoladen-Grandmaniereis	6,50 €
Apfelkuchen mit warmen roten Beeren und Mascarpone-Wein-Vanilleis	6,50 €