



WEIHNACHTEN 2024

VORSPEISEN UND SUPPEN

Salatteller der Saison	4.90
Rinderbrühe mit Markklößchen	5.90
Maronensuppe	7.20

HAUPTSPEISEN

Lammkarree an Dornfeldersauce mit Kartoffelkrapfen und Bohnenbündchen	33.90
Gänsebrust & -Schenkel an Honig-Lebkuchensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	29.50
Lachsfilet auf der Haut gebraten Estragonschaum mit Gurken-Kirschtomatengemüse an Risoleekartoffeln	28.50
Schwäbische Hähnchen-Spätzle-Pfanne Hähnchengeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Champignons und Zwiebeln	18.90
Ravioli mit verschiedenen Füllungen auf Salat	16.90
Hirschgulasch mit Serviettenknödel und Apfelrotkraut	24.50
Rumpsteak wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln	29.90
Cordon Bleu „mal anders“ Fleisch vom Strohschwein gefüllt mit Speckkraut und Bergkäse, mit Pommes-Frites	20.50

DESSERT

Bratapfelmus mit Rotwein-Zimt-Pflaumen	8.90
Basilikumparfait an dunklem Schokomousse	9.90



Wir bitten um Reservierung vorab.