

## Weihnachtskarte

### Vorspeisen

Geflammter Ziegenfrischkäse auf Kürbissalat	€ 9,50
Winterliche Blattsalate mit einem Kartoffel-Dressing und geräucherter Entenbrust	€ 12,50
Gebeitzes Lachs-Carpaccio mit Caipirinha-Creme	€ 14,50
Lauwarme geräucherte Forelle mit rote Beete, Rapunzelsalat und Meerrettich	€ 14,00

### Suppen

Kastaniencremesuppe mit Wachtelbrust	€ 7,50
Schwarzwurzelschaumsuppe mit Jakobsmuschel	€ 7,50
Ochsenkraftbrühe mit Fleischpralinen	€ 7,00

## Hauptgerichte

Schweinelendchen mit Pilz-Parmesan-Kruste  
auf Graupen-Risotto € 17,50

Ofenfrische Gänsebrust  
mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeeren  
und Kartoffelknödel € 19,00

Rehrücken auf Hagebuttensauce,  
dazu glasierte Kastanien und Brezelkuchen € 29,00

Rinderfilet vom jungen Bullen  
auf Thymiansauce, dazu Kräutersaitling  
und Kartoffel-Gemüsestrudel € 29,50

Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel  
auf Rosenkohlblättern und Kartoffelstroh € 18,50

### Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli in Sahnesauce € 12,50

## Desserts

Schoko-Brownie mit Sauerkirsch-Vanille-Eis € 7,50

Apfel-Tarte mit Nussstreusel und Ingwereis € 7,50