

Kulinarische Reise

vom 14. Dezember bis 23. Dezember 2018



Vorspeise:

Gebratene *Jakobsmuscheln* mit *Avocado-Mango-Tatar*
und *Balsamicocreme* 13.80 L-N

Suppe:

Pilzrahmsüppchen
mit *Croutons* 5.80 A-G-I-L

Hauptgerichte:

Gebratene *Lachs-Schnitte*
auf gedünstetem *Grünkohl* mit *Honig-Senf-Soße*
dazu *Petersilienkartoffeln* 21.80 B-G-J-L

Geschmorter *Hirschbraten* mit *Pfifferlingsoße*
handgeschabten Spätzle und *Preiselbeerbirne*
23.80 A-C-G-I-L

Gegrilltes *Rinderfilet* mit *Pfeffersößle*
Speckbündelbohnen und *Kartoffelkroketten* 32.-- A-C-G-I-L

Knuspriger *Gänsebraten* mit *glasierten Maronen*
Rotkohl, *Kartoffelknödel* und *gefülltem Schmorapfel*
27.80 A-I-L

Vegetarische Gerichte:

Gefüllte *Champignonköpfe* mit *Blattspinat*
dazu *Holländische Soße* und *Kräuterrösti* 13.80 C-G-L

Linsen-Gemüse-Bratling auf *fruchtiger Tomatensoße*
mit *Knoblauchspaghetti* 9.80 (vegan) A