

### Vorspeisen:

Geräucherte Entenbrust  
an Fenchel-Orangensalat  
mit gerösteten Walnusskernen 15.--

Marinierte Gambas mit Vanille und Zimt  
auf Avocado-Limettencreme  
und Rote Beete 15.--

Gemischter Salat  
mit Tomaten, Gurken, Karotten  
und Blattsalat in Hausdressing 8.80

Feldsalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten  
Speck- und Röstbrotwürfeln 12.--

### Suppen:

Festtagssuppe mit Eierstich, Grießklößchen  
und Maultäschle 7.80

Karotten-Ingwer-Cremesuppe  
mit gerösteten Kokosflocken und rosa Pfeffer 7.80

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen 7.80

### Hauptgänge:

Veganes Alblinsen-Spinat-Curry  
mit Kürbisfalafel 20.--

Hausgemachter Sauerbraten  
in schwäbisch-saurer Soße  
mit handgeschabten Spätzle 23.--

Knuspriger Gänsebraten auf Maronensoße  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 39.--

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
auf Rahmchampignons  
dazu handgeschabte Spätzle 32.--

Hirschrückensteak mit Hagebuttensoße  
auf Butterwirsing, dazu Kartoffelbaumkuchen 36.--

Rotzungen-Garnelen-Röllchen mit Hummersoße  
grünem Thaispargel und Basmatireis 38.--

Zarter Lamnbraten mit Senf-Thymiansoße  
Keniaböhnchen und Kräuterrösti 30.--

### Desserts:

Hausgemachter Eisgugelhupf „Vanille“  
und Kirschragout 8.80

# Weihnachten 2024

Das Schönste an Weihnachten  
ist das gute Essen  
da kann man die schlanke Linie  
schon mal vergessen.  
Mit Suppe und Nachtisch  
das wird ein Spaß  
abgenommen wird später  
auf uns ist Verlass.



Speisekarte

Waldrestaurant  
Schillerhöhe