

Weihnachtliche Gerichte



Geschmorte Gänsekeule *1,7,10* *31,90 €*
mit Rotkohl und Klöße

Hirschragout in Preiselbeer-Sauce *1,7,10* *29,90 €*
mit Champignons, dazu: Rosenkohl & Butterspätzle

Grünkohl *10* *18,90 €*
mit Kassler & Räuchermettwurst, dazu: Salzkartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckchen *1,7* *26,90 €*
zartes Ochsenbäckchen in einer Rosmarin-Jus, an Rosenkohl und Salzkartoffeln

Lachsfilet „Senf-Dill“ *1,4,7,9,10* *27,90 €*
serviert an pikanter Senf-Dill-Sauce mit Salzkartoffeln
dazu: ein kleiner Salat



Dazu unsere „Winter-Empfehlung heiß oder kalt“:



NEU !

„Weihnachts-Aperol“ ***-heiß-*** *B* *0,2l* *5,60 €*
(mit weißem Glühwein, Aperol, Zimtstange, Apfelsaft & Orange)

„Weihnachts-Spritz“ ***-kalt-*** *0,2l* *7,90 €*
(mit weißem Glühwein, Sekt, Grenadine & Orange)

Glühwein*, rot* *0,2l* *4,40 €*

Glühwein*, weiß* *0,2l* *4,90 €*

Glühwein*, rot, mit Cointreau* *0,2l* *6,70 €*

Glühwein*, weiß, mit Cointreau* *7,20 €*