

Weihnachtsmenüs 25. und 26. Dez. 2019

Beginn 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Suppe (zu den Menüs 1 bis 8): Rinderkraftbrühe mit Putenklößchen

Als **Zwischengang** wählen sie Ihren Salat vom Salatbüfett

Menü 1: 26,20 €

Rahmschnitzel (Schweinerücken) mit Kräutersahnepilzen, Spätzle

Menü 2: 27,40 €

Medaillons von der Putenbrust, Mandelbroccoli, Rahmkartoffel

Menü 3: 29,70 €

Hirschgulasch mit Rahmchampignons, Preiselbeerbirne,
hausgemachte Haselnußspätzle

Menü 4: 30,40 €

Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Menü 5: 31,10 €

Omales Filetspitzen vom Schweinefilet mit Gemüsestreifen
und Champignons, hausgemachte Spätzle

Menü 6: 31,90 €

Zanderfilet gebraten, mit mediterranem Gemüse,
Curcumasoße, bunter Reis

Menü 7: 31,90 €

Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet
in Cognacpfefferrahm, Speckbohnen, Kartoffelgratin

Menü 8: 33,40 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln

Vegetarisches und veganes Menü: 26,20 €

Karottencremesuppe, Kartoffel-Pilz-Kokosgratin
und Mandelbroccoli

Kindermenü 1 (bis 14 Jahre): 16,00 €

Flädlesuppe, paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites

Kindermenü 2 (bis 14 Jahre): 17,50 €

Flädlesuppe, Schweinelendchen, Spätzle und Gemüse

Nachspeise (zu allen Menüs): Dessert vom Büfett