

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut, Weingut Mößner-Burtsche	5,60
Weihnachtscocktail (Zimtlükör, eingelegte Orangen, Winzersekt)	6,20
Alkoholfreier Cocktail	4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	4,50
Feldsalat mit Äpfel und Nüssen	5,80
Hausgebeizter Wildschweinschinken mit eingelegten Portweifeigen und rotes Zwiebelconfit	16,50
Geräucherter Lachs an einer Honig-Senf-Soße und Feldsalat	15,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80
oder hausgemachten Markklößchen	6,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	5,50

Festtags – Menü

ab -zwei- Personen

Gänseleberterrinen und Wildentengalantine
Muskateller-Quitten-Gelee und rotes Zwiebelconfit und Brioche

Rehnüsschen an Hagebutten-Burgunder-Jus
dazu Spätzle vom Brett und Wirsing

Geeister Christstollen mit Kompott von Zitrusfrüchten

Menüpreis p.P. 54,00

Weinempfehlung: 18-er Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein Spätlese
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 32,00

Hauptgerichte

Medaillon vom Kalbshüftle an Morchelrahm Spätzle vom Brett und Salat	28,00
Rinderlende mit würziger Pfeffersoße dazu Kartoffelgnocchi und buntes Gemüse	32,50
Medaillon vom Rothirsch an Hagebutten-Burgundersoße Spätzle vom Brett und Apfelrotkraut	28,50
Gebratenes Filet vom Flusszander auf Spitzkohl und Kürbistortellini	28,50

Weinempfehlung: 2019-er Herbolzheimer Sundhalde Weißburgunder trocken
Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden 0,10-l Gl. 4,00 ; 0,75-l Fl. 24,50

Unsere Festtagsdesserts

Mousse au chocolate und Vanillerahmeis auf Ananascarpaccio	9,50
Apfel-Birnen-Crêpe mit einem Kürbiskrokantparfait	10,50
Geeister Christstollen mit Kompott von Zitrusfrüchten	8,00
Das kleine Dessert, einzeln oder zum Kombinieren :	
eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Blutorange oder Kokos	a. 2,60
ein kleines Kürbiskrokantparfait oder eine Nocke Mousse au chocolate	a. 3,50

Änderungen vorbehalten !

