

Aperitifempfehlung

Glas Pinot & Chardonnay extra brut Weingut Dörflinger	8 €
Weihnachtscocktail Sekt mit Zimtlikör und Orange	6,50 €

Vorspeisen/ Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Gemischter Salat	5 €

Hauptgang

Geschmorte Entenkeule mit Rotkraut und Kartoffelknödel	27 €
Kalbssteak mit Morchelrahmsoße, Spätzle vom Brett und Beilagensalat	32 €
Kürbis-Spinatmaultaschen auf Petersilienwurzragout und Ofenkürbis	24 €

Dessert

Pochierte Birne mit Salzkaramell und Kürbiskrokantparfait	12 €
Kugel Eis oder Sorbet	2 €/ 2,60 €

Digestifempfehlung

Williamsbirne, Weingut Dörflinger	3,20
-----------------------------------	------

Weihnachtsmenü

Marinierte Beten und Kürbisfalafel an Ziegenkäsecreme und Feldsalat	16 €

Medaillon vom Rothirsch an Spätburgundersoße mit Rotkraut und Spätzle vom Brett	34 €
--	------

oder

Gebratenes Filet vom Seeteufel an Krustentiersoße mit Blattspinat und Tagliatelle	34 €
--	------

Linzerschnitte mit Schokoladenmousse und Himbeersorbet	12 €
--	------

3-Gang-Menü 56 €

Weinempfehlung

2020 Grauburgunder Glottertäler Eichberg, trocken Weingut Martin und Otto Frey, Denzlingen	19 €
---	------

2018 Spätburgunder „SH“ trocken Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden	36 €
--	------

Änderungen vorbehalten!