

## *Speisekarte für die Weihnachtszeit vom 25.12. bis 02.01.24*

### *Aperitifs*

Glas Winzersekt Pinot Rosé Extra Brut  
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 6,50

Weihnachtscocktail  
(Zimt, Orange, Winzersekt ) 6,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

### *Vorspeisen*

Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen 6,80

Feldsalat mit Speck und Kracherle 7,80

Vorspeisen – Variation  
mit gebratenem Wachtelbrüstchen und Terrine, Räucherlachs, Garnele 17,-

### *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder hausgemachten Markklößchen 6,50

Cremesuppe vom Hokaidokürbis 6,50

### *Feines aus der Dessertküche*

Mousse au chocolate mit Birnenragout und Vanilleeis 11,-

Warmer Ofenschlupfer mit hausgemachtem Rumtopf und Walnusseis 12,-

Kugel Vanille -oder Walnusseis 2,- Kugel hausgemachtes Sorbet 3,-

Nocke Mousse au chocolate 3,50

## Weihnachtsmenü

auch als Einzelgericht

Vorspeisen – Variation  
mit gebratenem Wachtelbrüstchen und Terrine, Räucherlachs, Garnele

\*\*\*

Medaillon vom Rothirsch an Spätburgundersoße  
Rotkraut, handgeschabte Spätzle 35,-

Oder

Geschmorte Entenkeule  
Rotkraut und Kartoffelklößen 30,-

Oder

Medaillons vom schottischen Lachs  
Blattspinat und Tagliatelle 30,-

\*\*\*

Lebkuchenmousse auf Schokoladenbiskuit  
Orangenkompott und Blutorangensorbet 13,-

\*\*\*

3-Gang Menü mit Rothirsch 58,-  
mit Entenkeule oder Lachs 54,-

**Weinempfehlung:** 20-er Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein Spätlese  
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 34,-

**Wichtiger Hinweis:** Bis 6 Personen noch a la carte möglich, ab jeder weiteren  
Person nur nach Menüabsprache.  
Wir bitten um Verständnis und um Beachtung !

Änderungen vorbehalten!