

## *Aperitifs*

Glas Winzersekt Nobling Extra Brut  
Weingut H. Dörflinger 6,20

Weihnachtscocktail  
(Zimt, Orange, Winzersekt ) 7,00

alkoholfreier Cocktail 4,50

## *Vorspeisen*

Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen 6,80

Feldsalat mit Speck und Kracherle 7,80

Hausgebeizter Wildschweinschinken und gebratenes Wachtelbrüstchen  
an Zwiebelconfit und kleinem Feldsalat 18,50

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50

Cremesuppe vom Hokaidokürbis 6,50

## *Weihnachtsmenü*

*ab -zwei- Personen*

Rote Beete-Carpaccio mit Kürbisfalafel,  
Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Rehnüsschen an Spätburgundersoße  
dazu handgeschabte Spätzle und Wirsing

\*\*\*

Delice von Mango, Passionsfrucht und Kokos  
marinierte Zitrusfrüchte und Kokossorbet

\*\*\*

pro Person 65,00 nur Hauptgericht 45,00

## *Hauptgerichte*

Rehsteak aus der Keule an Burgundersoße dazu handgeschabte Spätzle und Wirsing	36,50
Medaillon von der Kalbshüfte an Morchelrahmsoße dazu handgeschabte Spätzle und Salat	36,00
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Kartoffelkroketten und Gemüse	38,00
Hausgemachte Kürbisravioli mit Ofenkürbis auf Spitzkohl und gerösteten Kernen	23,00
Medaillon vom Seeteufel an Krustentiersoße dazu Blattspinat und Nudeln	38,00

### **Weinempfehlungen:** 23-er Grauburgunder trocken „Hand in Hand“

Weingut Meyer-Näckel & Klumpp, Bruchsal 0,75-l Fl. 25,00

22-er Durbacher Spätburgunder Rotwein feinherb Gutswein  
Weingut Andreas Männle 0,75-l Fl. 26,00

## *Feines aus der Dessertküche*

Mousse von zartbitter Schokolade mit Birnenragout und Vanilleeis	12,50
Warmer Ofenschlupfer mit Rumtopf Früchten und Walnusseis	13,00
Christstollenparfait mit marinierten Zitrusfrüchten und Mandelschaum	10,50
Eine Kugel hausgemachtes Blutorange- oder Kokossorbet	3,20
Eine Nocke Mousse au chocolate	3,50
Zum Abschluss noch ein Espresso, Cappuccino, Kaffee oder ein Schnäpsle	

Änderungen vorbehalten !