



Weihnachten

2024

A LA CARTE

SUPPEN

Festtagssuppe

Klare Brühe mit Grießklößen, Markklößchen und Maultasche

7,50€

Grießklößchensuppe

Klare Brühe mit Grießklößen

7,50€

SALATE

Feldsalat

mit Speck und Kracherle (auch ohne Speck)

12,80€

Beilagensalat

5,50€

Beilagenfeldsalat

6,50€

Dressing zur Wahl: Hausdressing C,I, oder vegane Vinaigrette





HAUPTSPEISEN

Knusprige Gänsebrust oder Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Maronensoße

29,90€

Als Menü*

Beilagenfeldsalat oder Suppe + Brust oder Keule

Toblerone-Mousse inkl. Espresso

39,90€

*Umbestellungen (Beilagen o.ä.) sind im Menü nicht möglich.

Wiener Schnitzel vom Kalb (BaWü)

In Butterschmalz ausgebacken

mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone A,C

25,90€

2 Schweineschnitzel paniert (BaWü)

in Butterschmalz gebacken

In Butterschmalz ausgebacken, mit Pommes, Zitrone

und Bratensoße A,C

18,90€ / 13,50€

Rinderschmorbraten

mit Schalotten-Portwein-Jus, Wintergemüse und Spätzle A,J

24,90€





Hirsch-Rahm-Gulasch

vom Hirschkalb, zart und saftig
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren A,J
29,90€

Zander badisch

Filet auf der Haut gebraten
mit Riesling-Gemüse auf Tagliatelle
24,90€

Veganer Nussbraten

mit Kartoffelklößen, Wintergemüse und Preiselbeer Soße A,J
21,90€

Tagliatelle al tarufo

herrlich aromatische Trüffelcrema (mit Sahne)
und frischem Wintertrüffel
25,90€

Dessert

Minidessert

Toblerone-Mousse mit Sahnehaube
5,50€

Heiße Himbeeren G
mit Vanilleeis und Sahne
8,50€

Lauwarme Schokotarte A C, G
Hausgemacht mit Pistaziencreme und weißer Schokolade
8,90€

