



# Weihnachtskarte

## Vorspeise

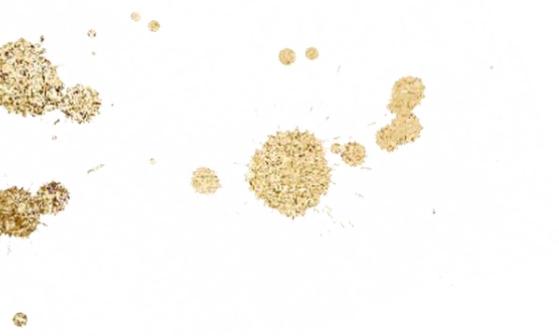
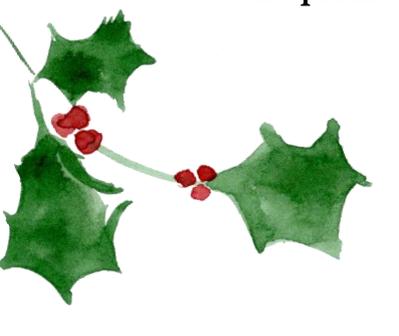
**Steinpilzcremesuppe** mit Wirsing Chips € 6.2

**Kürbiscrcemesuppe** mit Rote Beete Chips € 6.2

**Wildkräutersalat** mit Ziegenkäse € 9.2

**Weihnachtlicher Feldsalat** mit Bacon und kandierten Nüssen € 11.8

**Gefächerter Römersalat** mit Ceasardressing, gebackenen Tofu- Nuggets und frischen Feigen € 12.8



## Hauptgang

*Für Ihre Feier können Sie 3-4 Gerichte auswählen*

### Fleisch

**Hausgemachtes Hirschgulasch** mit Butterspätzle, Rotkohl und Preiselbeersahne € 18

**Kalbschnitzel in Steinpilzkruste** mit karamellisiertem Rosenkohl, dazu Spätzle in Nussbutter geschwenkt und ein Preiselbeer-Dip € 26

**1/4 Grillente** mit Rotkohl, kräftiger Bratensauce und Kartoffelklößen € 29

**Ofenfrische Gänsekeule oder Gänsebrust**, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl dazu Kartoffelklöße und ein Preiselbeer-Dip € 35

**Rumpsteak Maitre de Hotel** mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen € 26



## Fisch

**Teriyaki Lachs**, abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Limette & Honig,  
serviert auf Erbsen-Kartoffelstampf & Rahmwirsing € 23

**Gegrilltes Zanderfilet** auf der Haut gebraten,  
serviert an kleinen Rosmarinkartoffeln, dazu gegrilltes Gemüse € 23

## Vegetarisch

**Feigenravioli** in leichter Parmesansauce mit Rucola garniert und einem Klecks Beeren € 15.5

**Steinpilzravioli** in leichter Weißweinrahmsauce garniert mit Nussbutter & Salbei,  
dazu ein kleiner Wildkräutersalat € 17.5

**Spinatknödel** auf Pilzrahmsauce, dazu ein Preiselbeer-Dip € 14.8

**Rote Beete Schnitzelchen** auf Erbsenkartoffelstampf mit karamellisierten Kürbisstreifen &  
Rahmwirsing € 16

## Vegan

**Blanchierter Rosenkohl**, abgeschmeckt mit Kokosmilch & Dattelsirup, serviert an  
Erbsen-Kartoffelstampf, garniert mit einem Tofu-Gemüse-Spieß, dazu Hummus-Dip € 16.5



## Dessert

**Warmer Apfelstrudel** mit einer Kugel Vanille Eis & Sahne € 8.5

**Schokosoufflé** mit Vanilleeis mit heißen Blaubeeren, überzogen mit Sahne & Baileys € 9.8

**Kaiserschmarrn** mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne € 13.5

**Weihnachtlicher Schokobrownie**, mit zerlaufenem Marshmallow und  
Sahne auf einem Fruchtspiegel € 9.8

**Eisbecher Baileys** eine Kugel Haselnusseis & Vanilleeis überzogen mit Baileys,  
Krokant Nüsse, Schokosauce & Sahne € 8

