

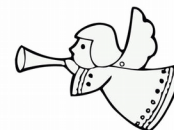
Weihnachtskarte

✦ ab 17.00 Uhr

Christmas Menu

✦ from 5 pm

✦ Kartoffel-Maronen-Suppe 6.5 €	✦ Potato Chestnut Soup 6.5 €
✦ Ziegenkäse mit Roter Bete 8.5 € und Nuss-Krokant	✦ Goatcheese With Beetroot 8.5 € with Nutbrittle
✦ Barbarie-Entenbrust 17.9 € mit Apfel-Rotkohl, Orangensauce und Kartoffelklößen mit brauner Butter	✦ Barbarie Duck Breast 17.9 € with red cabbage, orange-sauce and potato dumplings with browned butter
✦ Knusprige Halbe Ente 19.9 € mit Grün- und Rotkohl, Bratensauce und Kartoffelklößen mit brauner Butter	✦ Crispy Half Duck 19.9 € with green and red cabbage, gravy and potato dumplings with browned butter
✦ Geschmorte Gänsekeule 18.9 € mit Grün-und Rotkohl, Beifusssauce und Kartoffelklößen mit brauner Butter	✦ Braised Goose Leg 18.9 € with green and red cabbage, potato dumplings and mugwort-sauce with browned butter



Weihnachtskarte

★ ab 17.00 Uhr

Christmas Menu

★ from 5 pm

★ **Hirschgulasch** 16.9 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen mit brauner Butter

★ **Geschmorte Kaninchenkeule**..... 17.5 €
an Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen in einer
Rotweinsauce

★ **Serviettenknödel mit Pilzrahm**.... 13.5 €
dazu Feldsalat mit Granatapfelkernen und
hausgemachtem Apfel-Balsamico-Dressing **Veggie**

★ **Veganer Linsenbraten**..... 12.5 €
mit Preiselbeeren, gebratenem Rosenkohl und
Maronenpüree **Vegan**

★ **Glühwein-Pflaume-Strudel**..... 7.5 €
mit Bratapfelsauce und Lebkuchenstreuseln

★ **Venison Goulash**..... 16.9 €
with red cabbage, potato dumplings with browned
butter

★ **Braised Rabbit Joints**..... 17.5 €
with red cabbage and potato dumplings with red-wine
sauce

★ **Dumplings with mushroom-cream**. 13.5 €
and lamb's lettuce with pomegrateseeds and
homemade apple-balsamic-dressing **Veggie**

★ **Vegan Lenseroast**..... 12.5 €
mit cranberries, roast brussel sprouts and chestnut
purée **Vegan**

★ **Mulled Wine-Plum-Strudel**..... 7.5 €
with baked-appel sauce and gingerbread-crumble

