

# FROHE Weihnachten

## Vorspeisen

Pflaumen im Speckmantel

4,70 €

Räucherlachs  
auf hausgemachtem Rösti  
mit einer Dill-Dijon-Senfsauce

9,80€

Ciabatta-Brotkorb  
mit Aioli

4,90 €

## Suppen

Hausgemachte Steinpilzsuppe  
mit Kresse

6,90€

Wildkraftbrühe  
mit frischen Champignons und Kräutercelestine

5,80€

## Hauptgerichte

Gedünsteter Blattspinat  
mit Gorgonzola-Sauce, gerösteten Pinienkernen,  
Tagliatelle

19,80€

wahlweise mit:

Lachsstreifen

26,80€

Putenbruststreifen

24,80€

Entenbrust,  
rosa gebraten,  
mit Orangensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Butterkartoffeln  
34,50 €

Hirschmedaillons  
an einer Waldpilz-Kirsch-Sauce,  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl,  
Preiselbeer Birne & Kartoffelkroketten  
36,80€

„Zweierlei vom Fisch“  
Lachstranchen und Zanderfilet  
mit geschmortem Kürbis, Gnocchi und Salat  
29,80€

„Mühlenteich-Teller“  
Rinderfilet auf Prinzessbohnen, Grilltomate, Sauce Bernaise,  
Kartoffelkroketten  
38,80€

## *Dessert*

Tiramisu  
7,50€

Warme Zimtpflaumen mit Vanille Eis und Sahne  
7,00€

Dessert Gedeck  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
5,00€

