

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€

