



Weihnachten 2018

Menu I

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen
 Frische Lachstranche angerichtet auf
 hausgemachten Nudeln mit Gemüse-
 streifen, nappiert mit einer Kräutersauce
 Salatteller der Saison

€ 22,50

Menu II

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen
 Gänsebraten von Brust und Keule
 ohne Knochen, Apfelrotkohl und
 hausgemachten Kartoffelknödeln

€ 26,50

Menu III

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen
 Wildschweinmedaillons „Baden-Baden“
 (Rotweinbirne mit Preiselbeeren) feine
 Widsauce, Rotkohl und Reibeplätzchen

€ 27,50

Menu IV

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen
 Kalbsrückensteak „Napoleon Bonaparte“
 (Morchelrahmsauce) mit Brandteigkar-
 toffeln und Salatteller der Saison

€ 29,50

Menudessert: Warmer Birnenstrudel mit Quittensauce und Vanilleeis

Kraftbrühe mit Markklösschen	€	5,00
Apfel-Curry-Suppe	€	6,50
Hausgemachte Spinatknödel mit Pilzragout, Salatteller der Saison	€	12,75
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ /Speck, Zwiebel und Gurke)	€	14,75
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, tournierte Kartoffeln und Salatteller der Saison	€	17,00
Schweinefiletmedaillons „Kräuterkruste“ (Knoblauch, Petersilie, Reibbrot) Rotweinsauce, Brandteigkartoffeln, Salatteller	€	17,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Salatteller der Saison	€	18,00