

*Kalbsschnitzel paniert oder natur
in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm
Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat
21,50*

*Zarter Rehrücken
an feiner Wacholdersauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelklöße oder Tagliatelle, Wildpreiselbeerbirne
21,50 €*

*Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans
mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Schmorapfel,
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe
21,50 €*

*Hausgemachtes Weihnachtszimtparfait
frische Früchte, Sahne und Weihnachtsgebäck,
7,50 €*

*Warme Zwetschgen in Rum und Zimt
mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Trüffelpraline
7,50 €*

*Schokoladensoufflé
mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis
Obstdekoration und Crème Chantilly
7,50 €*

*Suppe-Hauptgang-Dessert-Menü € 33
Vorspeise- Hauptgang-Dessert-Menü € 36,50
Viergang-Menü € 39,50*

*Ab Sonntag, 18.11.2017
Inklusive Amuse geule und Tischdekoration*