

Speisenauswahl zur Adventszeit

Aperitif

"Weihnachtscocktail"
Mandellikör/Rum/Grenadine/Sekt
€ 5,50

Weine

2021 Schmetterlinge im Bauch
Rosécuvée halbtrocken
Weingut Kiefer, Baden
Glas 5,50
Fl. 18,50

2021 I Muri
Rotwein Primitivo IGP trocken
Weingut Vigneti del Salento, Puglia-Italien
Glas 5,50
Fl. 18,50

Digestif-Empfehlung

"Butter-Scotch Likör"
€ 2,50

Vorspeise

	€
"Winterliche Steckrübencrèmesuppe" mit Kräutersahne und Schinkenstreifen	5,50
"Süßkartoffel-Ingwersuppe" mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	5,50

Hauptgerichte

"Wildteller" Braten aus der Reh- und Wildschweinkeule herzhafte Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, hausgemachter Rotkohl und Oxstedter Kartoffeln	25,00
"Zweierlei vom Rind" Rinderbacke & Rinderroulade mit Bratensauce, Speckbohnen und gebackene Kartoffelkroketten	20,00
"Medaillons von der Hähnchenbrust" auf Preiselbeersauce, Brokkoli mit Hollandaise dazu gebackene Kartoffeltaler	14,50
"Seelachsfilet aus der Grillpfanne" auf mediterranem Gemüse und kleinen Kartoffeln	17,50
"Nordsee-Limandesfilet" auf Blattspinat mit Hollandaise, dazu Salzkartoffeln	22,00

Vegetarisch/Vegan

€

„Mediterrane Gemüse-Kartoffelpfanne“

Paprika, Zucchini, Aubergine, frische Champignons und kleine Kartoffeln aus der Pfanne mit provenzalischen Gewürzen 12,50

Dessert

„Panna Cotta“

mit eingekochten Zimtpflaumen und Stracciatellaeis 5,50

"Warmes Schokoladenküchlein"

mit Vanillesauce und Walnusseis 7,50

Liebe Gäste !

Diese Auswahlkarte bieten wir bis 25 Personen an.

Wenn Sie sich auf ein einheitliches Hauptgericht einigen, servieren wir Ihnen auf Wunsch das Gerichte mit einer zusätzlichen Kartoffel- und Gemüsebeilagen auf Platten. Aufpreis hierfür € 3,00 pro Person.

Ab 25 Personen wählen Sie ein einheitliches Gericht/Menü aus dieser Karte aus, oder wählen Sie aus unserem umfangreichen Menübuch für Feierlichkeiten ab 25 Personen.