

Hochgenuss zum Jahresschluss

Vorspeisen

Kürbisrisotto 9,80
sautierte Eierschwammerl / Parmesan /
Petersilwurzel
Als Hauptspeise 11,80

Hopfengebeizte Lachsforelle 12,40
geeiste Gurke / Kren / knuspriger Brioche



In der
Weihnachtszeit
empfiehlt der
Biersommelier
unser
Black Bock



Suppe

Cremesuppe vom Kürbis 5,20
gebackene Polenta / Kernöl

Hauptspeisen

Ragout vom Reh 18,90
Semmelknödel / Maroni / Apfelrotkraut /
Bratapfel mit Preiselbeer-Nussfülle

Brüstchen vom Freilandhendl 18,10
mit Ingwer gebraten / Wokgemüse /
Reis / Teriyakisofße / Sprossen

Gebackener Weihnachtskarpfen 19,70
Erdäpfel-Vogelersalat / Sauce Tartare



Dessert

Geeister Apfelstrudel 6,80
Rumrosinen

Bratapfeltiramisu im Glas 7,40
Spekulatiuseis

Hausgemachte Kuchen und Torten 3,50
von unserer Konditormeisterin /
nach Tagesangebot