

Weihnachten 2017

Suppen / Vorspeisen

Festtagssuppe (Flädle, Maultaschenscheibe, Gemüsewürfel)

5,90

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerne

7,40

Ackersalat mit Speckwürfel und Nüssen

9,90

Gänselebermagout im Pastetchen an mariniertem Feldsalat

12,90

Gebratene Riesenscampi auf Toskanischem Tomaten-Brotsalat

13,90

Gemischter Wintersalat mit Sonnenblumenkerne

6,40

Hauptgerichte

Rumpsteak medium gebraten an heller Pfeffersoße mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

21,90

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsöße mit Broccoli und Spätzle

18,90

Hähnchenbrust auf Kürbis-Ragout mit Kartoffelschnee umkreisst

16,90

Rinderfilet unter einer Mandarinen-Krokant-Creme auf Rösti
mit frischem Gemüse

28,90

Entenbrust Rosa, Kirsch-Pfeffersoße mit Mangold und Schupfnudeln

23,90

Rehbraten an Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Serviettenknödel

22,90

Hirschgulasch mit Preiselbeer, Spätzle

20,90

Fisch

Welsfilet auf Mangold,
Safranreduktion und Kartoffel-Pilz-Gratin

22,60

Vegetarisch / Vegan

Pastinaken-Teigtaschen mit karamellisierten Walnüssen
an Kräuter-Frischkäse-Soße

16,10

Quinoa-Pilz-Lauchragout mit Würfelkartoffeln

15,90

Weihnachtsmenü

Gebratene Riesengarnele auf toskanischem Tomaten-Brotsalat im
Weckglas

13,90

Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree

17,90

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

7,40

(Vorfreude ca.15 Minuten)

38,00

Regent, Dominus Rosso trocken – Remstallkellerei

Kraftvoll weicher Rotwein, fein eingebundene Tannine, fruchtig. Anklänge von roten Beeren und
gehaltvoller Geschmack

Alkohol 12,5% Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,6 g/l

0,2 L 7,30

0,75 L 21,90