



## Weihnachtsspeisekarte 2016

### Vorspeisen

Hausgebeitztes Lachstatar mit Gurken, Zwiebeln und Creme fraiche, Honig-Senfsoße und Baguette	€ 10,50
Steinpilzcappuccinosüppchen mit frischen Pilzen und Geflügelknochen	7,50
Gebratene Jakobsmuschel mit Nüssen und Safranschaum	13,50

### HAUPTSPEISEN

Rehrückenfilet in der Walnusskruste mit Schokoladenjus, Rosenkohl in brauner Butter Und Kartoffelklößen	21,50
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeersauce, Pilzen, Rosenkohl und Kartoffelklößen	18,50
Geschmorte Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	16,90
Halbe krosche Ente mit Preiselbeeren Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	16,90
Schweinelendchen an Portweinjus, Schneidebohnen und Röstkartoffeln	16,50
Rumpsteak(180gr) mit gebackenen Zwiebeln , Pfeffersauce, Butterbohnen und Pommes	19,50
Rinderfiletsteak(180gr) auf Pfannengemüse, Kräuterbutter und Steakpommes	26,50
Ganze Gans mit Rosenkohl, Rotkohl, Maronen, Preiselbeerenbirne, Klöße, Salzkartoffeln (ab 4 Personen auch To go nach Bestellung)	120,00
Steinbuttfilet gebraten auf Pilzgemüse mit Safransauce und Erbsenpüree	34,50
Pochierter Kabeljau an Dijonsenfsoße, Blattspinat und Parisienne Kartoffeln	
Lachsfilet vom Grill(180gr) auf Schnippelbohnen mit Buttersauce und Rosmarinkartoffeln	18,50

### Dessert

Zimtparfait auf karamellisierten Apfelecken	8,50
Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout	7,50