

Weihnachtskarte 2017



Weihnachtsmenü:

**Petersilienwurzel- Cremesuppe
mit Granatapfel und Petersilienpesto**

* * * * *

**Medaillon vom Hirschkalbsrücken
an Jus mit Rahmwirsing und Süßkartoffeltaler**

* * * * *

Christstollen- Nougat- Parfait mit Orangenkompott

Euro 38,00

Auswahlkarte:

Vorspeisen:

Petersilienwurzel- Cremesuppe mit Granatapfel und Petersilienpesto * * * * *	Euro	5,90
Wildconsommé mit Tranche vom Hirschschinken * * * * *	Euro	6,90
Feldsalat an Süßkartoffeldressing mit Speck und karamellisierten Maronen * * * * *	Euro	9,50
Praline von der Entenleber an einer Preiselbeeren- Terrine mit Balsamico- Beluga Linsen	Euro	8,50

Hauptgänge:

Medaillon vom Hirschkalbsrücken an Jus mit Rahmwirsing und Süßkartoffeltaler * * * * *	Euro	25,90
Tranchen von rosa gebratener Barbarie Entenbrust mit Preiselbeeren- Rotkraut und Serviettenknödel * * * * *	Euro	22,50
Hirsch- Edulgulasch mit Rosenkohl- Karotten- Gemüse und Spätzle * * * * *	Euro	19,90
Gebratenes Filet vom Skrei an Safransauce auf Rote Bete Perlgraupenrisotto * * * * *	Euro	21,50
Potpourri von Kräutersaitlingen auf Serviettenknödel vom Laugengebäck mit Röstzwiebeln	Euro	15,90

Dessert:

Christstollen- Nougat- Parfait mit Orangenkompott * * * * *	Euro	7,50
Schoko- Kirsch- Törtchen mit marinierten Kirschen	Euro	8,90