

Weihnachtliche Gerichte im Advent

Suppen und Salate

Kraftbrühe mit Flädle und frischem Schnittlauch	4,60 €
Leichte Pilzrahmsuppe mit Sahnehaube, gebackenem Kräutersaitling und Baguette	5,80 €
Winterlicher Salatteller der Saison angemacht mit Sesam und Sonnenblumenkerne	4,60 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Camembert, Birne und Preiselbeere	14,80 €
Bunte Salatplatte mit einem gegrillten Lachssteak oder Rindersteak, Kräuterbutter und frischem Baguette	18,80 €

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Bratensoße	14,80 €
Cordon Bleu mit deftigem Bergkäse und Schinkenspeck und Pommes frites	16,80 €
Feines Hirschgulasch mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und Apfelblaukraut	15,50 €
Putensteak mit Früchten an Curryrahmsoße und Kartoffelkroketten	15,80 €
Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße Spätzle mit Kräuterschmelze und Kroketten	17,50 €
Rinderrückensteak mit Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter Kartoffelrösti und Gemüse garnitur	24,60 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit feiner Orangen-Thymiansoße, Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,30 €

Fischgerichte und vegetarische Gerichte

Gegrillter Wolfsbarsch und Lachssteak mit Sesam auf Tomaten-Rahmnudeln und winterlichem Ofengemüse	20,80 €
Hausgemachte Knödelvariation mit Spinat-, Kaspress- und Semmelknödel auf Pilzrahmsoße, Parmesan und Rucola	14,80 €
Gebackener Schafskäse mit Kartoffelwedges und Kräuterdip, Salatgarnitur	15,80 €
Falafelspieß auf Ofengemüse und Kartoffelwedges, dazu süße Chilisoße und Kräuterdip	13,80 €

Kleinigkeiten zum Dessert

Eine Kugel Vanilleeis auf heißen Himbeeren und Sahne	4,20 €
Affogato al caffe und einem Zimtstern	5,20 €
Creme Brûlée mit Cassissorbet	4,80 €
Apfelcrumble mit feinem Haselnusseis und Sahne	6,80 €
Cremiges Vanilleeis auf Rumtopf mit Vanillesahne	7,50 €