



Heiligabend-Menue

Vorspeisen:

- * Lachsvariationen mit feiner Brotauswahl 12,90 €
- * Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Feta und Mini-Laugenecken 8,90 €

Hauptgerichte:

- * Entenbrust (2 Stück) in Rotwein-Preiselbeer-Sauce (mit Alkohol) 18,00 €
- * Geschmorte Schweinebäckchen 15,00 €
- * Hirschgulasch (mit Alkohol) 16,00 €
- * Rinderrouladen (2 Stück) 9,00 €
- * Schweinemedallions in Senfrahmsauce 11,70 €

- * Kartoffelklöße 2,40 €
- * Kartoffeln in Sahne mit Käse überbacken 3,00 €
- * Rosmarinkartoffeln 2,30 €
- * Spätzle 1,90 €

- * Rahmwirsing 2,30 €
- * Rotkohl 2,30 €
- * Speckbohnen 2,80 €
- * Winterliches Ofengemüse mit Lauch, Möhren, Steckrüben & Rosenkohl 3,20 €

Desserts:

- * Bratapfelcreme mit Mandeln & Zimt 3,50 €
- * Nougatmousse mit Haselnüssen 3,50 €
- * Pannacotta mit Karamellsauce 3,50 €

Bitte bringen Sie Ihre
eigenen Behälter mit!

Abholung im Rechaud
– ab 5 Portionen je Gericht –

Bezahlung:
Nur mit EC-Karte

