

Heiligabend-Menue

Allergene &
Zusatzstoffe

Vorspeisen:

* Lachsvariationen mit feiner Brotauswahl	13,90 €	1,2,3
* Rote Beete mit karamellisierten Walnüssen, Feta und Mini-Laugenecken	9,90 €	1,3,5

Hauptgerichte:

* Entenbrust (2 Stück) in Rotwein-Preiselbeer-Sauce (mit Alkohol)	19,50 €	1
* Geschmorte Ochsenbäckchen	17,00 €	1
* Hirschrouladen (2 Stück)	18,00 €	1,3
* Schweinemedaillons in Pfefferrahm	12,00 €	1,3
* Wildschweinkeule (ohne Knochen)	19,00 €	1
* Kartoffelklöße	2,40 €	
* Kartoffeln in Sahne mit Käse überbacken	3,00 €	3
* Rosmarinkartoffeln	2,30 €	
* Spätzle	1,90 €	1,4
* Rahmwirsing	2,30 €	1,3
* Rosenkohl	2,30 €	3
* Rotkohl	2,30 €	
* Speckbohnen	2,80 €	A,B,C

Desserts:

* Bratapfelcreme mit Mandeln & Zimt	3,50 €	3,6
* Mandel-Knuspercreme mit Himbeeren	3,50 €	3,6
* Nougatmousse mit Haselnüssen	3,50 €	3,7

Allergene:

- 1 = Weizen
- 2 = Fisch
- 3 = Milcherzeugnisse oder Laktose
- 4 = Eier
- 5 = Walnüsse
- 6 = Mandeln
- 7 = Haselnüsse

Zusatzstoffe:

- A = Konservierungsmittel
- B = Antioxidationsmittel
- C = Phosphat

