

WEIHNACHTS-MENÜ

FELDSALAT WÜRZIG ANGEMACHT

in Himbeeressig, Walnuss-Öl
mit Speck-Brotcroutons und Walnüssen

KALBS-MEDAILLONS

rosa gebraten auf Calvados-Rahmsauce,
frischem Marktgemüse und Kartoffel-Rösti

HAUSGEMACHTES BRATAPFEL-PARFAIT

mit angemachten Blaubeeren

65,80 €

SPEZIALITÄTEN

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

in Gemüse-Rotweinsauce
und Kartoffel-Lauchfondue

32,80 €

KALBSRÜCKEN VOM VOLLMILCH-KALB

rosa gebraten auf Steinpilz-Rahm,
Broccoli-Röschen und Semmelknödel

38,50 €

REHRÜCKEN-FILET

rosa gebraten auf Wild-Preiselbeersauce
mit frischem Rosenkohl, Walnuss-Spätzle
und Preiselbeeren

46,00 €

**Bei Änderung der Beilage berechnen wir 2,00 €
(Bei Käsespätzle 3,00 €) zusätzlich**

SUPPEN

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE

7,20 €

PIKANTES TOMATENSÜPPCHEN

mit Basilikum und Brot-Croutons

10,80 €

VORSPEISEN

WINTERLICHES-SALAT-ARRANGEMENT

an Winterdressing

9,80 €

RINDERFILET „CARPACCIO“

an Zitronen-Balsamico-Marinade und Parmesan

15,00 €

LACHS- TATAR

angemacht mit Creme-Fraiche
und frischen Kräutern an Reibekuchen

14,80 €

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 2,00 €
(Bei Käsespätzle 3,00 €) zusätzlich

HAUPTGERICHTE

LAND-ENTENBRATEN

an Apfel-Orangensauce, Apfelrotkraut
und Kartoffel-Knödel

Keule **22,50 €**

Brust **30,40 €**

SCHWEINE-MEDAILLONS VOM ROST

im Speckmantel auf Kräuterjus,
pikanten Böhnchen und Rösti

Normale Portion **27,50 €**

Kleine Portion **23,50 €**

SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN

mit geschmälzten Käsespätzle und glacierten Zwiebeln
29,90 €

LAMMFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE

rosa gebraten, Gemüse der Saison
und gratinierte Käse-Rahm-Kartoffeln

Normale Portion **39,90 €**

Kleine Portion **35,90 €**

GÄNSEKEULE GEBRATEN

auf Apfel-Orangensauce, Apfelrotkraut,
Maronen und Kartoffel-Knödel

44,00 €

GÄNSEBRUST GEBRATEN

auf Apfel-Orangensauce, Apfelrotkraut,
Maronen und Kartoffel-Knödel

45,50 €

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 2,00 €
(Bei Käsespätzle 3,00 €) zusätzlich

VEGETARISCH

ITALIENISCHES GEMÜSE

in Oliven-Öl gebraten mit Rösti

22,90 €

FISCH

SAIBLINGS-FILET

in Butter gebräunt mit Blattspinat,
Beurre-blanc und Schwenkkartoffeln

37,40 €

Bei Änderung der Beilage berechnen wir 2,00 €
(Bei Käsespätzle 3,00 €) zusätzlich

DESSERT

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE

mit Vanille-Eis und Sahne

13,80 €

MARILLEN KNÖDEL

auf Vanillesauce und Zwetschgen-Röster

Normale Portion **15,80 €**

Kleine Portion **12,80 €**

HAUSGEMACHTES BRATAPFEL-PARFAIT

mit angemachten Blaubeeren

14,50 €

HAUSGEMACHTES FRUCHT-SORBET

mit Wodka **9,80 €**

mit Prosecco **9,80 €**