

## **Weihnachtsmenü**

### **Suppe**

Rote-Bete-Apfel Suppe  
mit Kerbelschmand und Zimtcroûtons 5,50



### **Vorspeise**

Kürbisflan an Feldsalat mit karamelierten Walnüssen,  
dazu Preiselbeer-Vinaigrette 7,80



### **Hauptspeisen**

Wirsingkohlwickel mit Perlgraupen-Maronen-Füllung  
auf Winterwurzeln Gemüse, dazu Pilzrahmsauce 14,80



Trio von Lachs, Zander und Garnele  
auf Curry-Wirsing, dazu Basmati-Wildreis-Mischung 17,80



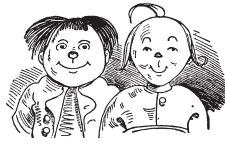
Knusprig gebratene Entenkeule mit Glühweinjus,  
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 17,80



### **Desserts**

Lebkuchen-Brownie mit Gewürzkirschen  
und frischem Schlagrahm 5,80





## **Christmas menu**

### **Soup**

Beetroot and Apple soup with chervil cream  
and cinnamon croutons 5,50



### **Starter**

Pumpkin flan on lamb's lettuce with caramelized walnuts  
and cranberry vinaigrette 7,80



### **Main courses**

Savoy cabbage roulade  
with pearl barley-chestnut filling, served on a bed  
of beet root vegetable with creamed mushroom sauce 14,80



Trio of salmon, pike-perch and prawn  
curried spring cabbage with basmati-wildrice 17,80



Crispy fried Duck leg with punch-jus,  
apple-red cabbage and boiled potatoes 17,80



### **Dessert**

Gingerbread-Brownie with spice cherries  
and fresh whipped cream 5,80

