

Unsere Weihnachts-Specials 2017



Mit Fleisch

- Barbarie-Entenbrust in feinen Scheiben, dazu Semmelknödel und Blaukraut
- Hirschgulasch in Lebkuchensoße, dazu gebräunte Butterschupfnudeln und Rotkraut
- Allerlei von der Gans mit Kräuter-Bratkartoffelpfanne und Apfelmus
- Hähnchenbrustfilets "Mexico" in dunkler Schokoladensoße, dazu Mais-Reispfanne
- Rehmedaillons mit Steinpilzsoße, dazu handgeschabte Butterknöpfle und Wintergemüse
- Roastbeef in der Kräuterkruste vom Weiderind, dazu Maronen und Ofenkürbis

Mit Fisch

- Lachsfilet "Sous vide" gegart, dazu Quark-Spätzle und frischer Spinat
- Dorade im Gemüsebett

Vegetarisch

- Handgeschabte Spinat-Quarkknöpfle mit Kirschtomaten-Napoli
- Auberginen-Tomaten-Gratin
- Pilz-Ravioli (hausgemacht) mit Steinpilzsoße
- Rösti mit Wintergemüsepfanne und Apfel-Zimtstampfer



- Mandel-Ziegenkäsenocken mit Roter Beete und Basilikumpesto
- Auberginen-Tomaten-Quiche mit Bergkäse überbacken
- Wintersalat mit Ofenkürbisecken, Büffelmozzarella und Pinienkernen

Vegan

- Pekan-Basilikum-Canelloni mit Tomatensoße und veganem Käse (gratiniert)
- Handgeschabte Knöpfele mit Pilzen und Walnuss
- Süßkartoffel-Spinat-Strudel mit Paprikasoße

Wir stellen auf Wunsch auch **glutenfreie** und **laktosefreie** Speisen her.