

Bestellannahme bis
17.12.2017

Weihnachtsmenü

Barbarie-Entenbrust knusprig gebacken, dazu gibt es unsere Orangensoße, Apfelrotkohl und Butterkartoffeln oder Kartoffelgratin (1,g)

pro Port. 14,50 €

~

In Butter gebratene Schweinefilet-Medaillons mit Estragon-Bearnaise, dazu gibt es Zuckererbsenschoten und Butterkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 13,50 €

~

Zart geschmortes Rindergulasch mit Zwiebeln und etwas Paprika, dazu gibt es Apfelrotkohl und Butterkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 12,95 €

Dessert-Empfehlung: Panna Cotta mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Topping

Festtagsklassiker

Ragout Fin aus ausgesuchtem, bestem Kalbfleisch, dazu empfehlen wir Blätterteigpasteten (4,a,g)

Unsere „weiße Festtagsbratwurst“, DLG prämiert, mit frischem Kalbfleisch (2,8,g)

Knackige Wiener Würstchen in Handwerksqualität, dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat (2,8,g)

Unsere beliebten Schnitzelpfannen:

Hähnchenschnitzel „Florida“ mit Curry-Obst-Soße (2,a,g)

Hähnchenschnitzel „Saigon“ mit süß-saurer Soße (2,a)

5,45 € / Stk.

(1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphate)

(a-glutenhaltiges Getreide (Weizen), aa-glutenhaltiges Getreide (Hafer), ab-glutenhaltiges Getreide (Dinkel), b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Weichtiere, f-Soja, g-Milch, h-Erdnüsse, i-Schalenfrüchte, j-Sellerie, k-Senf, l-Lupine, m-Sesamsamen, n-Schwefeldioxid und Sulfite)