

Weihnachtsmenü

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

pro Port. 14,50 €

~

Schweinefilet-Medaillons in Champignon-Rahmsoße, dazu gibt es Möhrengemüse und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 13,95 €

~

Rinderrouladen zart geschmort in brauner Bratensoße, dazu gibt es Apfelrotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 13,95 €

Dessert-Empfehlung: Schwarzwälder-Kirsch-Dessert mit Spekulatius (a,g)

pro Port. 3,00 €

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)