

Vorspeise

Pastete vom Hirsch mit Kürbischutney
an kleinem Feldsalat

mit Thymian & Honig gratinierter Ziegenfrischkäse
an Blattsalaten

Suppe

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Rahmsuppe von der roten Beete mit Schwarzbrotcroutons

winterliche Blattsalate

Hauptgang

Brust & Keule von der Weihnachtsgans
Apfelrotkraut & Landbrotknödel

Lachs, Dorade & Garnele mit Safransauce
kleine Gemüse und Basmatireis

Filet vom Wiesentäler Weiderind
mit roter Zwiebelmarmelade
Rosenkohl & Kartoffelgratin

Sauerbraten aus der heimischen Hirschkeule
Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle

Kalbsrücken & Schweinefilet in Morchelrahm
Wurzelgemüse und feine Nüdele

unsere besondere Weinempfehlung:

'07 er Lemberger QbA trocken ,Ernst Combé'

Rainer Wachtstetter, Pfaffenhofen Württemberg

dunkle Beeren, weiche Tannine, Kaffee- & Röstaromen, samtig im Abgang

0,1 l 4,80 0,75 l 29,-

Dessert

Geeister Birewegge mit marinierten Zitrusfrüchten

Creme brulée mit Orangensorbet vom Wilmershof

im Kaffeesud gedünstete Birne
mit Vanillesahne & Birnensorbet

Tonkabohnen-Panna Cotta
mit Bananen-Baileys-Zimteis

2 Gänge mit Suppe 23,-

2 Gänge mit Vorspeise 26,-

3 Gänge mit Suppe 27,-

3 Gänge mit Vorspeise 30,-