

Weihnachtsmenüs

3-GANG (FLEISCH) 28,90 EURO

Vorspeise: Feldsalat, Gorgonzola, karamellisierte Birnenspalten, Walnüsse (Laktose, Walnuss)

Hauptgang: Knusprige Ente, hausgemachter Rotkohl mit Apfel und Zimt und Kartoffelklösse (Laktose, Sellerie)

Dessert: Tiramisu mit Lebkuchen und Kirschen (Gluten Weizen, Laktose)

3-GANG (FLEISCH) 23,90 EURO

Vorspeise: Rotkohlsalat mit Orangenfilets, geröstete Nüsse (Haselnuss, Mandeln, Walnuss)

Hauptgang: Hirschgulasch, Preiselbeeren, Haselnussespätzle (Weizengluten, Ei, Laktose, Haselnuss)

Dessert: Schokoladen Mousse mit weissen Schokoladenflocken und Physalis (Ei, Soja, Laktose, Haselnuss)

3-GANG (FLEISCH) 27,90 EURO

Vorspeise: Wildkräutersalat, Ziegenkäse, karamellisierte Kürbis und Walnuss-Dressing (Laktose, Walnuss)

Hauptgang: Rinderroulade, Rosenkohl mit Maronen, Petersilien-Kartoffeln (Sellerie, Senf)

Dessert: Zimtquark mit hausgemachtem Apfelkompott (Laktose)

3-GANG (VEGGIE) 25,90 EURO

Vorspeise: Feldsalat, Gorgonzola, karamellisierte Birnenspalten, Walnüsse (Laktose, Walnuss)

Hauptgang: Geschmorte Wirsingroulade mit vegetarischer Gemüse-Hack-Füllung, hausgemachter Rotkohl mit Apfel und Zimt und Salzkartoffeln (Soja, Laktose, Sellerie)

Dessert: Mascarponecreme, Spekulatius und Himbeeren (Weizengluten, Laktose)

3-GANG (VEGAN) 27,90 EURO

Vorspeise: Bulgursalat mit Cranberries & Zimt-Dressing (Weizengluten)

Hauptgang: Veganer Nussbraten, Rosenkohl mit Maronen, Kartoffelgratin (Soja, Walnuss, Mandeln)

Dessert: Salted Caramel Pudding, Vanillesauce (Weizengluten)

