

Weihnachtskarte

*Guten
Appetit!*



Vorspeisen

Leberknödelsuppe mit Flädle und frischem Grün A,C,G,I,P	4,80€
Maronensuppe mit Kirschwasser verfeinert A,G,+	5,80€
Hausgebeizter Lachs auf Rösti an Blattsalaten der Saison mit Honig- Senf Dip und Sahnekren A,D,G,I,K	10,20€
Antipasti mit verschiedenem, gegrilltem und eingelegtem Gemüse dazu gehobelter Hartkäse und Baguette A,G,H,I,K	11,50€

Hauptgerichte

Schäufele mit Rahmwirsing und Kartoffelklößen A,G,I	16,80€
Kalbsrahmbraten in Thymiansauce mit gemischten Klößen und Salat A,G,I,+	22,50€
Gansbrust in Beifußsauce mit Blaukraut und Kartoffelklößen A,G,I,+	24,50€
Entenkeule in Orangensauce mit Blaukraut und gemischten Klößen A,G,I,+	14,80€
Honig glacierte Entenbrust in Orangensauce mit Vanillekarotten und Semmeltaler A,G,I	22,50€
Schweinemedallions in Champignonrahm dazu Gemüse der Saison und Kroketten A,G,I	17,90€
Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat D,G	14,90€
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln A,C,G	10,50€

Weihnachtskarte

*Guten
Appetit!*



Nachtisch

Zimt Panna Cotta mit Apfelcreme im Glas serviert G	4,90€
Apfelküchle mit Eierlikör und Walnusseis A,C,G,H,+	5,90€
Eis mit heißen Himbeeren G	7,20€
Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne G,+	5,50€

*Guten
Appetit!*



Allergene & Inhaltsstoffe

- A: Gluten haltiges Getreide: 1;Weizen 2; Roggen 3;Gerste 4;Hafer 5;Dinkel 6;Grünkern**
B: Krebs & Krustentiere: 1;Krebs 2;Shrimps 3;Garnelen 4;Langusten 5;Hummer 6;Scampi
C: Eier
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch und Milchprodukte
**H: Schalenfrüchte: 1;Mandeln 2;Haselnüsse 3;Walnüsse 4; Pistazien 5;Paranüsse
6;Makadamianüsse 7;Cashewkerne**
I: Sellerie: 1;Knollensellerie 2;Staudensellerie
J: Sesam
K: Senf
L: Lupinen
M: Schwefeldioxid und Sulfit
N: Weichtiere 1;Oktopus 2;Schnecken 3;Tintenfisch 4;Calamari 5;Muscheln inkl. Austern
O: Phosphat
P: Nitritpökelsalz
Q: Farbstoff
+: Alkohol