

Weihnachtskarte

Gänsekraftbrühe
mit Gänseklein und Reis 7,80 Euro

Feldsalat an Balsamicodressing mit Kirschtomaten 7,80 Euro

Gefüllte Zucchini „Vegan“
*an Wildreis auf Tomaten-Currysauce
und Feldsalat an Balsamicodressing* 18,80 Euro

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon bleu“
*mit Schinken und Käse gefüllt, knusprige Pommes frites
und Feldsalat an Balsamicodressing* 19,80 Euro

Knuspriger Gänsebraten -frisch aus dem Ofen-
*an eigener Sauce, gefüllter Bratapfel, hausgemachter
Rot- und Grünkohl und Kartoffelknödel* 36,50 Euro

Zarte Schweinefiletmedaillons
*mit karamellisierten Apfelspalten
an Calvados-Rahmsauce und Kartoffelrösti
dazu ein Feldsalat an Balsamicodressing* 26,50 Euro



*Argentinisches „Rodeo“ Roastbeef
an Rotwein-Schalottensauce, knusprige Pommes frites
und Feldsalat an Schmanddressing* 32,50 Euro

*Frisches Filet von der Lachsforelle
auf Ratatouille-Gemüse mit Wildreis
dazu Feldsalat an Balsamicodressing* 26,50 Euro

Schokoladenmousse mit Beerenkompott an Eis und Minze 6,80 Euro

Menü : *Gänsekraftbrühe
mit Gänseklein und Reis*

*Ragout von der Hirschkalbskeule
an kräftiger Burgundersauce,
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße* 22,80 Euro
„einzeln“

Schokoladenmousse mit Beeren an Eis und frischer Minze

36,80 Euro

Kinder-Menü: *Kleines paniertes Schnitzel
mit knusprigen Pommes frites und Ketchup*

*Eisbecher „Sterntaler“
Zwei Kugeln Eis mit Sahne und einer Süßigkeit* 12,50 Euro



*Ein schönes,
gesundes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins Neue Jahr
wünscht Ihnen Familie Kindervatter und Mitarbeiter*

