

Weihnachtszeit ...zum Genießen:

Gänsebrühe „Weihnachtstal“ mit Gemüse und Fadennudeln	4,50 €
Apfel-Meerrettichsüppchen mit Croutons	6,30 €
Heißer Winter-Apfel-Punsch mit Zimt-Sabayone	5,10 €

„Napoleons festlicher Ofenbraten“ vom Schwein mit Äpfeln, Zwiebeln & Mandeln geschmort, Lebkuchen, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	16,90 €
---	---------

Geschmorter Balsamico-Honig-Sauerbraten mit gerösteten Mandeln und Rotkohl dazu Sonntagsklöße	19,90 €
---	---------

Wildschweinbraten mit Rahmchampignons, Rotkohl und Thüringer Klößen	20,90 €
---	---------

¼ knuspriger Entenbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	22,50 €
---	---------

Zart schmelzende Ochsenbäckchen in einer kräftigen Portweinreduktion, mit Wurzelgemüse & Semmelknödel	22,90 €
---	---------

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	25,50 €
--	---------

Weihnachtliches Rumpsteak unter einer Honig-Nusskruste auf Wintersalat und Kartoffelspalten	28,90 €
---	---------

und danach: Weihnachtliches Tiramisu im „Weckglas“ 200 ml mit einem Zimt-Apfel-Pflaumenragout & Mandeln	7,20 €
---	--------

Unsere Weinempfehlung:

BLUE OWL MERLOT trocken	0,2l	6,50 €
Franschhoek ALLÉE BLEUE, Groot Drakenstein Südafrika	0,75l	19,90 €

