

Weihnachtszeit ...zum Genießen:



Gänsebrühe „Weihnachtstal“ mit Gemüse und Fadennudeln 4,90 €

Apfel-Meerrettichsüppchen mit Croutons 6,40 €

Heißer Winter-Apfel-Punsch mit Zimt-Sabayone 5,20 €

„Napoleons festlicher Ofenbraten“ vom Schwein mit Apfel-Pflaumen-Chutney & Mandeln geschmort, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 18,90 €

Geschmorter Balsamico-Honig-Sauerbraten mit gerösteten Mandeln und Rotkohl dazu Sonntagsklöße 21,90 €

Wildschweinbraten mit Rahmchampignons, Rotkohl und Thüringer Klößen 21,90 €

Weihnachtliche Bowl von der Entenbrust
Entenbrust, rosa gebraten mit Rotkohlsalat, Rosenkohlhälften, Perlgrauben, Granatapfelkernen & Pflaumen-Orangen-Dressing 21,90 €

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

Knusprig gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 23,90 €

Weihnachtliches Rumpsteak unter einer Honig-Nusskruste auf Wintersalat und Kartoffelspalten 31,90 €

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

Unsere Rotwein-Empfehlung:

BLUE OWL PINOTAGE , trocken	0,2l	6,80 €
Franschhoek ALLÉE BLEUE , Groot Drakenstein Südafrika	0,75l	21,90 €



3. KANONEN-WEIHNACHT
14.+15.12.24
im Kanonengarten