



Unsere Abendkarte am 25. Dezember 2020

Vorspeise

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnocken
6,50 €

Winterliche Blattsalate mit gebratenen Garnelen
in Knoblauchöl, dazu Baguette
13,50 €

Hauptgänge

Triologie von Crespelle gefüllt mit
Spinat-Feta, Pilzen, Ratatouille
14,50€

Brust & Keule von der Gans mit Maronen,
Rotkohl und Klößen
18,50 €

Kalbssteak mit frischem Spitzkohl
und hausgemachten Herzoginkartoffeln
19,50 €

Lammcarree an frischem Ratatouillegemüse,
dazu Kartoffelgratin
24,50 €

Medaillons vom Seeteufel mit frischem Blattspinat
und Rotem Reis an Zitronen-Pfeffersauce
27,50 €

Dessert

Helle und dunkle Mousse au chocolat
mit frischen Beeren
7,50 €

Maronenparfait
mit warmen Zimtpflaumen
7,50 €

Kürbis-Tiramisu an Fruchtmark
7,50 €

Junioren

kleines Kalbsschnitzel
mit Gemüse und Pommes Frites
8,50 €

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt.

**Auf Ihre Reservierung freuen wir uns
unter 0228/20 727 000**