

## Weihnachtskarte

Feine Steinpilzrahmsuppe mit Vanillecroutons 6.-  
und Petersilienöl

Hausgemachte Krautbühne mit Portwein 5.-  
kleinen Suppenmaulaschen und Gemüse

### Kleine Vorspeise

Warme Ziegenkäse-Creme brulée mit Rosmarinhonig 8.90  
gerösteten Pinukernen und Röstbrotchips

### Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Rinderkendenstreifen 12.90  
im pikantem Preiselbeerdressing

Bunter Salat mit Burrata, italienischer Fischkäse, gerösteten Mandeln  
und Grapefruits in reicher Balsamico-Basilikumvinegarlette 11.90

Knackige Salate mit Krebschwänzen und heißen Cocktailtomaten  
in Zitronen-Kräutervinegarlette 12.50

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Deftige Kässpaten in Gorgonzolasauce mit Röstzwiebeln 8.90

Grünes Perlgraupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen,  
Kräutersaitlingen und Grana Padano 11.90

Linsencurry mit Spinat, Kartoffeln, Karotten, Tomaten 10.90  
mit gegülltem Auberginenmousse garniert mit Granatapfelkernen  
dazu Bulgur, vegan

Linguini mit hausgemachter Puccia pesto, kleinen Ofentomaten 12.90  
und gerösteten Walnüssen, serviert mit gehobeltem Bergkäse

## Dessert

Lockere Topfenknödel in Zimtbrüsel mit Rumkirschen 6.90

Feiner Marzipan-Mohn-Milchreis mit warmer Beerenquiche 6.90

Kürbis-Kekend-Parfait mit warmen Feuchelton 6.90  
(französischer Pflaumenkuchen mit Armagnac)

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weindrauben 8.90  
Feigensenf und Brot

Schweinerückensteak mit ofengebackener, würziger Roter Beete und  
Apfelspalen auf Glühweinsauce, an knusprigen Fingerbrot 12.50

Putenröllchen mit Feige und Pistazien gefüllt, im Speckmantel 12.90  
in Sherryrahmsauce, mit Möstchen und gebratenen Kartoffelbällchen

Meishähnchenbrust mit Thymian und Zitrone mariniert und gebraten 13.50  
dazu gebräunte Knoblauch-Brötche, feine Estragonjus und Erbsen

Im Bananenblatt gebackener Heilbutt 16.90  
mit Ananas-Chili-Somsal und Wildmischreis

Schweinemedaillons mit Schokoladen-Marsallasauce 17.90  
hausgemachten Spätzle und Zimtmöhchen

Rottaler Jungbullensteak mit Portweinmaroni und Pfäumen im Speckmantel  
auf würziger Cienzasauce dazu Kartoffelgratin 18.90

Gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Beiz-Butter 18.-  
rote Quinoa gebratenen Austerpilzen und Kräutersäulingen