

WEIHNACHTS SCHLEMMEREIEN

Rosa gebratene Entenbrust
mit Holundersauce, Apfelrotkohl & Kroketten
25.50

Geschmorte Gänsebrust
mit Orangensauce, Apfelrotkohl & Kroketten
25.50

Hirschgulasch mit Waldpilzen
mit Apfelrotkohl & hausgemachten Semmelknödeln
19.80

Grillteller „Santa Claus“
mit Rind, Schwein & Pute, Grillgemüse & Kartoffelgratin
22.50

Skandinavischer Feuerlachs
mit Grillgemüse & Kartoffelgratin
21.90

**Rote Bete Ricotta Ravioli
(vegetarisch)**
mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten,
Ziegenkäse & Rote-Bete-Birnen-Salat
17.50

**Grillgemüse Couscous
(vegan)**
mit Granatapfelkernen, Tofu-Würfeln, karamellisierten
Walnüssen & Sojasauce
16.90

DESSERT

Gefüllter Bratapfel
mit Marzipan, Rosinen & Vanillesauce
7.50

Spekulatius-Tiramisu
mit Kirschen im Glas
7.50

Die drei Eiseiligen
Salted Caramel Eis, Zimteis & Vanilleeis mit
warmer Waldbeerensauce
7.50

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Andalö-Sprizz
nordischer Aperitif mit
Sanddornlikör & Prosecco
6.90