# Weihnachtsschlemmereien 2026

**Preiselpeter**
Prickelnder Secco mit Preiselbeersirup und frischer Minze € 7.90

## Vorspeisen

**Steinpilz-Kartoffel-Cremesuppe** mit Croûtons
dazu warmes Baguette 1,3 € 8.50

**Winterlicher Feldsalat mit geräucherter Entenbrust**
Birnenspalten, karamelisierte Walnüsse, Granatapfelkerne
& Sauce Cumberland 6,8 € 16.50

**Feigensalat mit Ziegenkäse**
Frische Feigen mit cremigem Ziegenkäse, Rucola und knackigen Walnüssen,
serviert mit hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing 3,8 € 15.90

## Hauptgerichte

**Rinderroulade** mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 1,6 € 23.90

**Gebratene Entenbrust** mit Orangensoße, Apfelrotkohl und Kroketten 1 € 27.90

**Hirschgulasch mit Waldpilzen**
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln 1,2,4 € 23.90

**Grillteller „Santa Claus“**
mit Rind, Schwein und Pute, Rotweinjus, karamellisierten Möhren
und Kartoffelgratin 3,4 € 25.50

**Skandinavischer Feuerlachs** auf Blattspinat und Kartoffelgratin 3 € 26.90

**Steinpilzravioli** mit gebratenen Steinpilzen
in einer Parmesansauce 1,2,3 € 22.50

**Veganer Weihnachtsbraten** mit Nüssen, Kidneybohnen,
karamellisierten Möhren, veg. Rotweinjus & Kartoffelschnee 8 € 22.50

**Wild Christmas-Burger**
Patty aus Dammwild und Wildschwein aus dem Haaler Forst,
Brioche Bun, Preiselbeer Rotkohlsalat und pikantem Meerettich-Senf,
Tomaten und Bacon 1,6 € 17.50

## Dessert

**Gefüllter Bratapfel**
mit Marzipan, Rosinen und Vanillesoße $_{4}$ € 7.90

**Spekulatius-Tiramisu**
mit Kirschen im Glas$_{1,3,4}$ € 7.90

**Die 3 Eisheiligen**
Salted Caramel Ice, Orangensorbet und Vanilleeis
mit heißen Kirschen $_{3,4}$ € 8.50

## flüssiges Dessert

**Apfelstrudel, 4cl**
Malibu, Apfelsaft, Sahne, Zimt € 4.50

**Rotwein Sissi & Franz, lieblich, 0,1l**
Weingut Hammel&Cie, Pfalz
Fruchtbetont, unkompliziert und zart
lebendige Fruchtnoten von Brombeere und Johannisbeere € 3.90

1Gluten, 2 Ei, 3Laktose, 4Milch, 5Sellerie, 6Senf, 7Sesam, 8Nuss