

Unsere Empfehlung für Ihre Weihnachtsfeier

Vorspeisen:

Hausgemachter Pfifferling-Kartoffel-Strudel
an pikantem Kürbis-Chutney
11,90 EUR

Gebeizter Bio Lachs an Dill-Senfdip und kleiner
Salatgarnitur
13,90 EUR

Feines Ragout vom Kaninchen
in der Königinpastete
15,90 EUR

Suppen:

Karamellierte Maronencremesuppe mit gebratenen
Hirschfiletstreifen
7,90 EUR

Wild-Consommé (geklärte Wildkraftbrühe)
mit hausgemachten Rehfleischravioli
9,90 EUR

Pikante Thailändische Kürbissuppe mit Chili und
Koriander dazu Melonenbällchen
6,90 EUR

Hauptgerichte:

Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu Speck-
Rosenkohlgemüse und Schupfnudeln
19,90 EUR

Rosa gebratener Rehrücken vom Jäger aus der Region
auf Cognacrahmjus dazu glasierter Muskatkürbis und
Herzoginkartoffeln
26,90 EUR

Ganze Renke aus dem Ammersee gebraten
mit Wurzelgemüse dazu Senfsahne
und winterlich gewürzte Kräuterkartoffeln
22,90 EUR

Geschmorter Butternut-Kürbis mit Sesam und Honig
glasiert dazu in Nussbutter gebratene
Quark-Serviettenknödel
13,90 EUR

Gerne bereiten wir Ihnen ofenfrische Bauernenten
oder Gänse auf Vorbestellung zu.
(Ab 4 Personen)

Dessert:

Hausgemachter
Zwetschen-Kirsch-Rahmstrudel
auf Vanille-Mohnsoße
7,90 EUR

Rotweinbirne im Marzipan-Backteig
dazu Zitronensorbet
8,90 EUR

Hausgemachtes Lebkuchenparfait an Quittenrelish
und Sesam-Honiggebäck
8,90 EUR