

**Weihnachtskarte  
25. und 26. Dezember 2020**



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie  
besinnliche Weihnachten und einen guten  
Start ins neue Jahr 2021



**Vorspeise**

Tranchen von der geräucherten Entenbrust  
Salatbouquet, Himbeerdressing und Orangenkonfit  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Senf | Sellerie | Schwefel  
12,50€

Winterlicher Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und Speck-Brotkrusteln  
Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Senf | Schwefel  
8,00€

Gemischter Salat  
Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hüttendressing  
Gluten / Weizen | Milch | Sellerie | Senf | Schwefel  
4,00€

**Suppe**


Sellerieschaumsuppe mit geräucherten Lachswürfeln  
Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Schwefel  
6,50€

Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen  
Eier | Sellerie  
6,50€

**Hauptgang**

Rinderfilet unter der Maronenkruste mit kräftiger Rotweinsauce  
Wirsingrahmgemüse und Semmelknödel  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Schalenfrüchte | Sellerie | Schwefel  
34,00€

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangenpfeffersauce  
Preiselbeer-Rotkohl und Schupfnudeln  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Schwefel  
26,00€



Gebratener Zander auf Rahmkraut mit Rotweinschaum  
und gebratenen Kartoffeln  
Fisch | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie | Schwefel  
24,50€

Kürbisragout mit getrüffeltem Kartoffelplätzchen  
und winterlichem Gemüse  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Sellerie  
20,00€

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Zitrone  
Preiselbeeren und Pommes Frites  
Eier | Milch | Gluten / Weizen | Sellerie  
25,50€

**Dessert**

Cassis Sorbet mit Topfencreme und Baumkuchen  
Milch | Gluten/Weizen | Erdnüsse  
9,00€

Champagner-Vanillesüppchen mit Pistazieneispraline  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Erdnüsse  
8,00€

Lauwarmer Orangenkuchen  
mit weißem Schokoladen-Himbeersorbet  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Erdnüsse  
8,00€

Lebkuchentiramisu mit Punschkirschen  
Eier | Milch | Gluten/Weizen | Erdnüsse  
7,00€

