

# Weihnachtszeit

*Wenn es draußen kalt ist und drinnen kuschlig warm,  
Im Kerzenlicht funkelt der Baum im weihnachtlich  
geschmückten Raum.*

*Wenn wir Plätzchen und Linzertorte backen,  
dann ist es soweit, die fünfte Saison-Jahreszeit..*



Ab ersten Advent....

*Vorweg empfehlen wir...*

Gebratene Entenbrust mit Feldsalat an Apfel-Honigvinaigrette  
gerösteten Pinienkernen und Rosmarinflutes € 12.-  
\*\*

Cocktail von „Riesengarnele“ mit Sc. Hollandaise und Rapunzel € 16.-  
\*\*

Ein wilder Vorspeisenteller mit feinem Leckereien aus der Storchenküche € 13.-  
\*\*

Adventslachs mit Duft von Orange im Pfannekuchle eingerollt € 11.50

*Saisonale Suppen..*

Petersilienwurzelcremesuppe mit Schwarzwälder Schinkenspieß € 5.-  
\*\*\*

Rote Beete Cremesüppchen mit Selleriestroh € 6.-  
\*\*

Ab 2 Personen Suppe serviert nach „Großmutter's Art „ in der Suppenterrine zum  
selber schöpfen pro Pers € 4.80

*Feine Hauptgänge...*

Streifen von der Entenbrust in feiner Currysauce mit Maronen Pilzen und Früchte  
serviert an Jasminreis € 20.-  
\*\*

Zarter Lachs im Kartoffelmantel gebraten an Sc.Noilly Prat  
dazu frisches Gemüse € 20.-  
\*\*

Rinderfilettournedos an rassiger Pfeffersauce Röstikroketten dazu  
Wirsinggemüse € 26.- Als Schnupperportion € 21.-  
\*\*



# Adventsmenü

Wachtelbrüstchen auf Apfelcarpaccio  
mit Rapunzelsalat

\*\*

Minisüppchen von Rote Beete und Kürbiscreme

\*\*

Rinderfilettranchen auf Kürbispüree an Burgundersößli  
Oder

Rehrückenfilet an Wildcremesauce mit feinen Beilagen

\*\*

Kleine Dessertvariation „Santa Claus“

€ 49.50

