



# Advent-Kreuz-Menü

29. & 30. Nov. / 6. & 7. Dez. / 13. & 14. Dez. / 20. & 21. Dez.



Mosaik vom Lachs auf Carpaccio von Roten Beeten  
mit Haselnussstangerl

oder

Winterliche Blattsalate mit gehobeltem Parmesan

oder

Terrine vom Wild, Sauce Cumberland auf Waldorfsalat mit  
Kürbiskernen und Gänseleberparfait im Weckglas

oder

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer  
und Curry verfeinert

\*\*\*\*\*

Im Ofen gebratene Entenkeule an Kürbischutney  
mit Rotkohl und Klößen \*2

oder

Glasierte Gänsebrust in eigener Jus an cremigen Maronen,  
Apfelrotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen \*5

oder

Hirsch zweierlei in Dörpfleumensauce mit Zitronen  
Wirsing und Birnenselleriemus an Spätzle \*5

oder

Wolfsbarsch auf Maronenrisotto  
und geschmorten Chicoree \*3

oder

Rumpsteak unter der rheinischen Senfrostbratenkruste mit  
Schalottensauce Gemüse und Kartoffelgratin \*4

oder

Maishuhn auf Steinpilzfrikasse an Gemüse  
mit Kartoffelgratin \*1

oder

Tagliarini mit Steinpilzfrikasse  
Rucula, Kirschtomaten \*1

\*\*\*\*\*

Creme Brulee mit Adventskirschen

oder

Mit Mousse au chocolate  
gefüllte Schillerlocke an Rahmeis

oder

Nougatmelange-Parfait an Pflaumen in winterlichen Aromen  
mit weißem Kaffeeschaum

\*1 = 37,50 - \*2 = 39,50 - \*3 = 42,50 - \*4 = 49,50 - \*5 = 54,50

*für die ganz Kleinen*

*Schnitzel mit pommes, Gemüse  
und danach ein kleines Eis*

*19,50*

05102024

mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat 6 mit Milcheiweiß 7 mit Süßungsmittel

**unsere Speisen sind für Allergiker nicht geeignet - Allergenliste auf Wunsch**