



# Weihnachtliches

Cremesuppe von Esskastanien und Apfel mit Preiselbeerschaum 5,00 €

• • • • •

„Porcini“

Steinpilzravioli mit gebratenem Rosenkohl, Apfel und Pilzen  
in Rosmarinbutter geschwenkt 14,00 €

• • • • •

Herzhaftes Wildgoulasch mit bunten Gnocchi  
und hausgemachtem Rotkohl 18,50 €

• • • • •

Geschmorte Ochsenbacke in Glühweinsauce, gebratene Semmelknödel  
und Rahmwirsing 21,00 €

• • • • •

Sauerbraten vom Hirsch mit Lebkuchen-Sauce, Kartoffelklößen  
und Rotkohl 23,00 €

• • • • •

Mousse von weißer Schokolade und Quitte mit Bratapfelkompott und  
Pistazieneiscreme 6,50 €

• • • • •

## ZU UNSEREN WINTERLICHEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR IHNEN:

Grevensteiner dunkles Bockbier  
naturtrübe, dunkle Bierspezialität.

Geschmacklich überzeugt das kraftvolle Starkbier durch seinen vollmundigen und  
zugleich süffigen Charakter. 6,8% Vol.

0,33l/3,00 €

0,5l/5,00 €