

Weihnachten Monat Dezember 2009



Saisonale Speisen

Menüs

EUR

Kraftbrühe mit Markklößchen (zu allen Menüs)

*

18,80

Hausgemachte Rinderroulade dazu Wirsinggemüse und Kartoffelklöße

oder

Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd in Pfifferlingsrahmsauce
dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Kroketten

23,50

*

Vanilleeis mit eingelegten Rumtopf Früchten
nach altem Hausrezept (zu allen Menüs)

Vegetarisches Menü

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

*

Vegetarisches Potpourri auf Gemüserahmsauce
mit Kräuterklösschen, Gemüsegnocchis, Maultaschen und 19,60

*

Kartoffel-Gemüse-Rolle

*

Vanilleeis mit eingelegten Rumtopf Früchten

Suppen EUR

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 2,50

Kürbisrahmsuppe 3,90

Badische Schneckenrahmsuppe mit Sahnehäubchen 4,60

Speisen

Knusprig gebratene Weihnachtsgans dazu Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel
und Kartoffelklöße 16,60

Schweinemedallions auf Gorgonzolasauce mit Nudeln und Salat 17,80

Kalbssahneragout mit frischen Champignons dazu hausgemachte
Spätzle und Salate der Saison 14,80

1/2 Portion 11,80

Rumpsteak vom Markgräfler Land gebraten, Zwiebeln oder
Kräuterbutter dazu 18,50

feines Gemüse und Pommes frites

Rehrückenfilet rosa gebraten aus heimischer Jagd in feiner
Pfifferlingsrahmsauce, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und Salate
der Saison 24,50

1/2 Portion 19,80

Kalbsrückensteak mit Peccorino-Roggenbrotkruste mit Gemüse und
Kartoffelkrapfen 21,50

Lachsmedaillon in Limettensauce, dazu bunter Reis und Salate der Saison 17,80

1/2 Portion 15,20

Vegetarisches Potpourri auf Gemüserahmsauce mit Kräuterklößchen,
Gemüsegnocchis, Maultäschchen und Kartoffel-Gemüse-Rolle
garniert mit frischem Gemüse 13,80

* Die Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe