

# WEIHNACHTSMENÜ

---

Barbarie-Entenbrust knusprig gebacken, dazu gibt es unsere Orangensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (1,g) 14,95 €

Rinderrouladen zart geschmort in brauner Bratensoße, dazu gibt es Apfelrotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g) 14,50 €

Schweinefilet-Medaillons in Rahmsoße mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu gibt es Möhrengemüse und Kartoffelgratin (2,g) 13,95 €

## DESSERT

---

Winterkracher Deluxe – Orangencreme mit Spekulatiusboden (a,g) 3,50 €

## UNSERE SCHNITZELPFANNEN

---

Hähnchenschnitzel „Florida“ mit Curry-Obst-Soße (2,a,g) 5,95 €/Stk.

Hähnchenschnitzel „Saigon“ mit süß-saurer Soße (2,a) 5,95 €/Stk.

## FESTTAGSKLASSIKER

---

Ragout Fin aus ausgesuchtem, bestem Kalbfleisch, dazu empfehlen wir Blätterteigpasteten (4,a,g)

Unsere „weiße Festtagsbratwurst“ mit frischem Kalbfleisch (2,8,g)

Knackige Wiener Würstchen in Handwerksqualität, dazu empfehlen wir unseren hausgemachten Kartoffelsalat (2,8,g)

(1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphate)

(a-glutenhaltiges Getreide (Weizen), aa-glutenhaltiges Getreide (Hafer), ab-glutenhaltiges Getreide (Dinkel), b-Krebstiere, c-Eier, d-Fisch, e-Weichtiere, f-Soja, g-Milch, h-Erdnüsse, i-Schalenfrüchte, j-Sellerie, k-Senf, l-Lupine, m-Sesamsamen, n-Schwefeldioxid und Sulfite)

