

**Bestellannahme bis
16.12.2019**

Weihnachtsmenü

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

pro Port. 14,50 €

~

Schweinefilet-Medaillons in Café de Paris-Soße, dazu gibt es Brokkoli und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 13,95 €

~

Wildragout zart geschmort mit Kräutersaiblingen, dazu gibt es Apfelrotkohl und Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin (2,g)

pro Port. 13,95 €

Dessert-Empfehlung: Bratapfel-Tiramisu (a,g)

pro Port. 3,00 €

Festtagsklassiker

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

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

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

Unsere beliebten Schnitzelpfannen:

Hähnchenschnitzel „Florida“ mit Curry-Obst-Soße (2,a,g)

Hähnchenschnitzel „Saigon“ mit süß-saurer Soße (2,a)

5,95 € / Stk.

(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)