

Vom 31.10. – 3.11.:

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Vitello Tonnato
kalte gebratene Kalbfleischscheiben /
Thunfischsauce / Kapern / Baguette

Spinatknödel
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan

Spinatknödel /gedünsteten Waldpilzen
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan⁷ Gluten, Ei, Laktose, Sellerie

grobe Bauernbratwurst
Dornfelder-Sauce / Kürbis-Kartoffelstampf

creme Brulee

Vom 7.11. – 10.11.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel
cremig Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Raclette – Kartoffeln
Lauch in Weißwein / Kartoffelscheiben/
Überbacken mit Raclette Käse / knuspriger Serrano Schinken

Sankt Martins Gänsekeule knusprig gebraten
Dornfelder-Sauce / Rotkraut / Kartoffelklöße

Apfelringe im Teigmantel
Zimt-Vanillesauce / Haselnusseis

Vom 14.11. – 17.11.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel
cremig Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Tatar vom Rind
Zwiebeln / kleine Gewürzgurkenwürfel / Schnittlauch / Kapern /
Eigelb (auf Wunsch ein Spiegelei) / Butter / Bauernbrot

Parmesan-Risotto / Geflügelleber gebraten /
Rotwein-Sahne-Jus verfeinert mit Speck - Schalotten Würfeln /
Blattsalat

parmesan-Risotto / Garnelen in Knoblauchöl /
Gedünstete Cherry-Tomaten / gehobelter Parmesan

Schokoladentörtchen warm / weicher Schokoladenkern
Himbeerpüree / Vanilleeis / Sahne

Änderungen unseres Angebotes möglich!

Vom 21.11. – 24.11.:

Kartoffelsuppe
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Rinderrouladen nach Großmutter's Art
gefüllt mit Frühstücksspeck / Zwiebeln / Senf / Essiggurken
Rotkraut / gebackene Schupfnudeln

Linguine Räucherlachs in Senfsahnesauce /
Mascarpone / Zitrone / Zwiebel / Senf ^f

Belgische Waffel
Kirsch-Kompott / Schokoladensplitter / Vanilleeis

Vom 28.11. – 1.12.:

Kartoffelsuppe
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Pfälzer Stulle
gebackener Saumagen auf geröstetem Bauernbrot / Spundekäs /
Salat / Rotweinzwiebeln / Spiegelei

Kartoffelpüree / Feldsalat - Balsamico-Dressing /
gebratene Speckwürfel / karamellisierten Maronen /
geröstete Kürbiskerne

Kalbsleber gebraten
geschmorte Zwiebeln / Apfel-Rotwein-Chutney /
Kartoffelpüree³ / Feldsalat - Balsamico-Dressing

Panna cotta / Amarenakirschen
weiße Schokoraspeln

Vom 5.12. – 8.12.:

Rote Beete Süppchen
Meerrettich- Crème fraîche

Entenbrust geräuchert / Linsensalat
Feldsalat mit Balsamico-Dressing /
Cumberlandsauce / Baguette

Pfannkuchen-Schnecken
gefüllt mit würzigem Hackfleisch/
überbacken mit einer Frischkäsecreme

Hirschgulasch geschmort
Dornfelder-Sauce / Semmelknödeln / Rosenkohl

Spekulatius Tiramisu
Spekulatius / Mascarpone / Himbeeren

Änderungen unseres Angebotes möglich!

Vom 12.12. – 15.12.:

Rote Beete Süppchen
Meerrettich- Crème fraîche

echter Räucherlachs
Dill Dip / Reibekuchen / Salatbouquet

Roastbeefstreifen gebraten
Tagliatelle / Rote Pfeffer-Whiskey-Sauce / Champignons

Tafelspitz vom Rind / Meerrettichsauce
Rahmwirsing / Salzkartoffeln

Spekulatius Tiramisu
Spekulatius / Mascarpone / Himbeeren

Vom 19.12. – 22.12.:

Maronensuppe
knusprig gebratene Baconwürfel

Wintertrio
Rote Beete Carpaccio / Ziegenfrischkäsebrösel
Maronensuppe - geräucherte Entenbrust
Baguette

Rinderbraten weihnachtlich geschmort
in Portwein-Rotweinsauce /
Kartoffel-Wirsing-Püree beträufelt mit Salbei-Haselnussbutter

Wildhackbällchen / Rosmarin-Wildfond mit Sahne
Linguine / Pfifferlinge / Preiselbeeren

Orangen – Creme Brulee



Es gibt ein kleine, feine weihnachtliche
Speiskarte
für jeden Geschmack.
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch. Tel
06708 2205

Änderungen unseres Angebotes möglich!