

## Vom 31.10. – 3.11.:

Cremige Kürbissuppe  
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Vitello Tonnato  
kalte gebratene Kalbfleischnscheiben /  
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 Parmesan<sup>7</sup> 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 <sup>f</sup>

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 /  
Kartoffelpüree<sup>3</sup> / 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!