

Weihnachtskarte

Suppen & Vorspeisen

Kürbis-Ingwer-Suppe

Steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne
5,-

Kalbs-Consommé

Kalbsbrät-Strudel
5,-

Tatar vom Reh

schmalzgebackenes Weißbrot / Feigenragout / Nüsse
11,-

Kleiner Bunter Gruß aus dem Garten

5,-

Hauptgerichte

Geschmorte Gänsekeule

von freilaufenden Gänsen aus Trausnitz

Hausgemachtes Blaukraut / Kartoffelknödel / Orangen-Thymian-Jus
18,-

Zweierlei von Reh & Hirsch

Rehgulasch & Hirschbraten, aus heimischer Jagd

Haselnuss-Kartoffel-Stampf / Gewürzblaukraut /
Wacholder-Sauce / Leichter Waldpilz-Schaum /
pochierte Weißwein-Birne / handgerührte Preiselbeeren
24,-

Halbe gebratene Ente

Kartoffelknödel / hausgemachtes Blaukraut
18,-

Wiener Schnitzel

vom Transgourmet Kalb aus nachhaltiger, deutscher Zucht

hausgemachter Kartoffelsalat

- oder -

Pommes frites

17,-



Weihnachtskarte

Hauptgerichte

Gegrilltes Filet vom Island-Lachs

aus nachhaltiger Zucht

Gebratener Kartoffel-Flan / Schwarzwurzel /
leichter Meerrettich-Schaum

16,-

Rosa gegartes Roastbeef

OBERPFALZ BEEF von der Metzgerei Lotter aus Amberg-Sulzbach

Speckbohnen / Herzogin-Kartoffeln / Rosmarin-Speck-Jus

26,-

Rosa gebratener Lammrücken

vom Jura-Distel-Lamm

geräucherter Kichererbsen-Stampf / geschmorter Butternut-Kürbis /
Lampfeffer-Jus

23,-



Hausgemachte Rote-Beete-Gnocchi *al aglio e olio*

vegan

Wirsing / geröstete Kürbiskerne

13,-

Desserts

Mousse vom Kürbiskern

mit Schokoladen-Topping

7,-

Hausgemachter Windbeutel

gefüllt mit Maronen-Mousse & Zwetschgen

9,-

