

# Weihnachtsmenüs 2023

## Aperitif

Granatapfel- Spritz mit oder ohne Alkohol 7,50 Euro das Glas

## Vorspeise:

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl 7,50€

Erntefrischer Ackersalat an Himbeervinaigrette  
mit knusprigem Speck und Buttercroutons 9,50€

Mit Honig gratinierter Feta auf Feldsalat  
an Himbeervinaigrette mit Granatapfelkernen 9,50€

Ziegenkäse im Speckmantel mit Nüssen auf Rucola 9,50€

Winterliche Blattsalate an unserem Hausdressing 5,90€

Gemischte Vorspeisenplatten ab 4 Personen , pro Person 8,50€

## Vegane Gerichte:

Falafel mit Ratatouille Gemüse an fruchtiger Tomatensauce 16,50€

Hausgemachte Gnocchi mit veganer Salbeibutter , geschmolzenen  
Kirschtomaten und frittiertem Rucola 16,50€

## Unser persönliches Highlight

Argentinische Steaks zum Selberbrutzeln auf dem heißen Stein, am Tisch serviert  
Stadtmauerteller 250g 22,90€

Rinderhüfte, Rumpsteak und Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und  
zweierlei Dipsaucen

## Beilagen nach Wahl:

Pfannengemüse 5,60€

Deftige Bratkartoffeln 5,30€

Steakhouse Pommes 4,90€

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 5,90€

## Weihnachtsmenüs 2023

### Hauptgerichte:

Ofenfrischer Gänsebraten von Brust und Keule an Maronensauce mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 35,00€

Zartes Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne und Semmelknödeltalern 23,90€

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Kräuterpesto und Knoblauch-Olivenspaghetti 22,50€

Fangfrisches Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und spanischen Kartoffelecken 24,90€

Hausgewickelte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 19,50€

### Dessert:

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Walnusseis und Zwetschgen-Zimtkompott 9,80€

Marillenknödel in Butterbrösel gewälzt auf Vanillesauce 8,90€

Gebackene Apfelküchle mit Zimt und Zucker, Vanillesauce und Bourbon Vanilleeis 8,90€

Dreierlei Sorbet mit Früchtegarnitur 9,80€