



**Unsere Festtagskarte
vom 25.12.-28.12.2014**

11:30-14:30 Uhr und 17:30-22:00 Uhr



Vorspeisen

Festtagsuppe

*Knackiger Feldsalat mit geräucherter Entenbrust,
Kracherle und Portwein-Kirsch-Reduktion*

*Hausgebeizter Orangen-Sesam-Saibling
mit Salatbouquet und frischem Baguette*

Hauptgerichte

*Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet
mit Sherry-Rahm, Rosenkohl und Spätzle*

*Rinderschmorbraten mit einer kräftigen Rotweinsauce,
Rahmwirsing und Kartoffelgratin*

*Zweierlei vom Zander an Rieslingsauce
mit Safranbandnudeln und kleinen Blattsalaten*

*Knusprige Gänsebrust mit Orangensauce
Rotkraut und kleinen Kartoffelklößchen*

Steinpilzravioli mit Nussbutter, frisch gehobeltem Parmesan und kleinen Blattsalaten

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce

Desserts

Dessertvariation „Illenau“

Kleiner Lebkuchenstrudel, Maronenmousse mit Orangengelee, Mini Crème brûlée

Winterliches Bratapfeltiramisu

Fragen Sie nach unserer Auswahl an offenem Eis und Sorbet

