



Feiertageskarte

Donnerstag, 26. Dezember 2024

Aperitif:

Lillet Hot Berry (auch alkoholfrei möglich), 0,1l	4,90 €
Weihnachtsbowle mit Cranberrys und Orange, 0,2l	7,90 €

Vorspeisen:

Winterliche Maronen-Cremesuppe mit Kräuter-Baguette	6,90 €
„Salat Caprese“ mit Kräuter-Baguette (bunter Salat mit zweierlei Tomaten, Gurke, Mozzarella, Pesto Verde, Grana Padano, Croutons und Körnern, vegetarisch)	12,30 €

Hauptspeisen:

Flammkuchen „Elsässer Art“	10,60 €
Flammkuchen „Vier Käse“ (vegetarisch)	10,60 €
Weihnachtlicher Spießbraten in Rahmsouße mit Kartoffelklößen und knackigem Salat	17,50 €
Sanft gegarte Rinderroulade in leicht würziger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	22,50 €
¼ gebratene Ente in Orangensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	23,50 €
Gebratenes Lachsfilet in Weißweinsouße mit Bio-Zitrone auf Blattspinat und Basmati-Reis	20,90 €



Feiertageskarte Donnerstag, 26. Dezember 2024

Kids only:

Chicken-Nuggets mit Pommes	8,90 €
Kloß mit Soße	4,90 €

Süße Verführungen:

Winterliches Spekulatius-Tiramisu mit Glühweinkirschen	6,90 €
Hausgemachte Eistorte mit Pflaumenkompott in Zimt-Soße	7,90 €
Teller mit Stollen, Lebkuchen, Spekulatius und Dominosteinen	6,90 €

Inhaltsstoffe können beim Personal erfragt werden.

Wir wünschen guten Appetit!