



# Weihnachtsmenü

25. und 26. Dez. 2024, ab 17.00 Uhr

\*\*\*\*\*

## Vorspeisen

- Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse  
oder  
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Rucola, Honig-Orangen-Pesto  
oder  
Gambas aglio mit Kirschtomaten, Zitronen-Dillsauce, Steinofenbrot  
oder  
Großer frischer Salatteller (vegetarisch)

## Hauptgänge

- Gebratene Entenkeule in Orangen-Sauce mit Rotkohl, Kartoffelklöße  
oder  
Rheinischer Sauerbraten, geröstete Mandeln, mit Rotkohl, Kartoffelklöße  
oder  
Gebratener Zander, mit Sauerkraut, Kräuterbratlinge, Senf-Dill-Sauce  
oder  
Pilzrisotto mit Rucola und Kirschtomaten (vegetarisch)

## Dessert

- Gemischter Dessert-Teller „Waldschänke“  
mit Creme Brûlée, Spekulatius-Mousse, Himbeersorbet, Beerenfrüchte

Pro Person 48,00 € / 35,00 € (vegetarisch)

Kinderschnitzel, Pommes frites, Ketchup, Mayo 10,00 € pro Kind

Um Reservierung wird gebeten.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.