

**Speisenauswahl zum Advent  
Reservierung erforderlich!!!**



\*\*\* Gruß aus der Küche \*\*\*

*1. Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Fleisch - -und Gemüseeinlage  
Ei und einem Schuss Sherry verfeinert*

*2. Lauch-Rahmsüppchen mit aromatischem Steinpilz, Gemüsestreifen  
und Rahm verfeinert , kl. Bretzel*

\* \* \* \* \*

*einen kl. Salatteller der Jahreszeit      --- vorab*

*3.. Schnitzelmedaillons mit Rahmsoße,  
dazu gefüllte Grilltomate,- überbacken*

*4. Schweinefiletscheiben an Champignonrahm mit getrockneten Tomaten*

*5. Fischfeingericht mit Fischfilet a la Seezunge ,Zander, Garnele verfeinert  
mit Estragon in heller Riesling-Soße, dazu Butterreis*

*6. „Advents-Schmaus“ Wild- u. Entenbraten, Schweinefilet, Würstel an  
Portweinsoße, Röstzwiebeln*

*7. Pouladenbrust -natur- gebraten, gefüllt mit Räucherlachs/Blattspinat an  
Vermouth-rahm,*

\*\*\* Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen \*\*\*  
eine Kartoffelbeilage, Gemüse der Saison

*8. Advents-Schokoladenmousse auf Cassis-soße und fr. Früchten dekoriert,  
Nuss-Eis, Sahnetupfer, Gebäck*

*9. Apfelstrudel-Pfannküchlein vom Weihnachtsmarkt, dazu cremiges Eis-Parfait,  
warne Vanillesoße fr. Früchten dekoriert, Sahnetupfer*

*10. Überraschungs- Dessert des Tages*

**Dessert vorab ggf. mitbestellen----**