

Es weihnachtet sehr Die leckere Adventszeit

Mit Ente & Gans, Wildschwein & Hirsch



- Rahmsüppchen „Gabriel“** € 6,30
Eine selbstgemachte, leckere Suppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern
- Kürbissuppe „Elias“** € 7,50
mit Ingwer & Süßkartoffeln abgeschmeckt mit Chili
- Halbe Ente „Hallelujah“** € 24,90
an Orangensoße mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Eine Gänsekeule „St. Martin“** (Rohgewicht 500 gr.) € 34,50
mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl oder Speck-Rosenkohl
- Wildschweingulasch „Robin Hood“** € 21,70
mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren
- Hirschbraten „St. Nikolaus“** aus der Keule € 25,60
mit Butterspätzle, Speck-Rosenkohl & einer leckeren, mit Rotwein verfeinerten Wild-Sauce
- Linsenbraten an Kirschsoße, (St. Vegan)** € 16,20
mit Waldpilzen, Apfelrotkohl & Schupfnudeln
- Bratapfel „Himmel & Hölle“** € 7,60
gefüllt mit Marzipan, Nüssen & Rosinen auf Vanillesoße
- Beschwipste Pflaumen auf Walnusseis** € 6,40
- Espressocreame „Ave Maria“** € 5,90
mit Karamell-Mandeln

Dazu empfehlen wir einen Spitzen-Rotwein aus Chile:

Falernia Carmenere Reserva, Chile / Elqui Valley, trocken 2014
Ein tiefroter Wein mit leuchtender Farbe. Schöne Aromen roter Früchte mit einem feinen Duft nach schwarzem Pfeffer. 0,2l € 11,00