### WEIHNACHTSMENÜ

Christkind lässt grüßen

\* \* \*

Weihnachtssüppchen Pilze, Kräute, Crôutons

\* \* \*

Entenkeule oder Vegggiebraten

Rosenkohl, Kroketten, Orangensoße

\* \* \*

Lauwarmer Bratapfelcrumble Bratapfel, Marzipan, Vanillesahne

59€

#### Weihnachtssalat

winterlich, bunt, knackig

\* \* \*

# Ganze Gans

Rotkohl, Ros<mark>enkohl</mark> Kartoffelknödel, Salzkartoffeln Gänsesoße, Apfelkompott, Preiselbeeren

> GANS FÜR VIER PERSONEN

69€ p.P.

## WEIHNACHTSKARTE

#### VORSPEISE

Crémige Waldpilzsuppe Kräutercréme und Crôutons	10/14€
Wintersalat winterlich, bunt, knackig	10/14€
Carpaccio von der Roten Bete Feta, Kürbischutney, Pinienkerne	11/ 16€
Gebackenes Wulksfelder-Ei Kartoffelsalat, Feldsalat, Briochecrôutons	15€
Enten-Burger à la Alte Rader Schule Rotkraut, Pflaume, Feldsalat	16€

#### KIDS

Schnitzelchen vom Bio-Schwein	24€
Gurkensalat, P <mark>omme</mark> s Frites	
Nuggets vom Freilandhuhn	21€
Karotten-Orangensalat, Kroketten	

#### HAUPTGANG

Cordon Bleu (Biofleischerei Fricke) Pommes, Salatbeilage	42€
Entenbrust Rotkohl, Kartoffelknödel, Orangensoße	39€
Wiener Schnitzel -vom Kalb- Gurkensalat, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	39€
Ragout vom Reh Rotkohl, Kroketten, Preiselbeerbirne	42€
Heilbuttfilet - auf der Haut gebraten - auf Champagnerkraut, Kartoffel-Trüffelstampf	42€
Kürbisbraten Rote-Bete-Kichererbsen, Sesam, Chimichury	38€

#### DESSERT

Süße Schmankerl aus dem Weckglas	7,50€
Tiramisu mit Kirschen und Zimt	15€
Bratapfelcrumble mit Vanillesahne	15€