

## Menü 1

*Festtagssuppe*

\*\*\*\*

*Hirschkalbskeule aus dem Ofen*

*Scheiben aus dem Schweinefilet*

*Gefüllte Williamsbirne, Rotkraut, Gemüseauswahl,*

*Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten*

\*\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

**28,-**

## Menü 2

*Kartoffellauchcreme mit Räucherlachsstreifen*

\*\*\*\*

*Rosa gebratener Rehrücken*

*Mit Schlehenjus, Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen*

\*\*\*\*

*Zweierlei Schokoladenmousse*

*Mit frischem Fruchtmark*

**35,-**

### Menü 3

*Tomatencreme*

\*\*\*\*

### *Grillteller*

*Steaks von Rind, Schwein und Hühnchen*

*Mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Sc. Bearnaise*

\*\*\*\*

*Creme Brulee*

**25,-**

### Menü 4

*Rinderkraftbrühe*

\*\*\*\*

*Gegrillte Schweinefiletmedaillons*

*Mit Champignonrahm, Prinzeßbohnen und*

*Kartoffelrösti*

\*\*\*\*

*Bayerisch Creme*

*Mit frischem Fruchtmark*

**26,-**

## Menü 5

*Tomatencreme mit Pestosahne*

\*\*\*\*

*Gegrillte Hähnchenbrustfilets  
Mit Maisküchle und Grillgemüse*

\*\*\*\*

*Joghurtmousse mit frischem Himbeermark*

22,-

## Menü 6

*Brokkoliececreme mit Kräutercroutons*

\*\*\*\*

*Jungschweinschinken vom Spieß*

*Mit Weinkraut, Salaten der Saison,  
Kräuterbutter und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*

*Caramelleis*

*Mit heißer Schokoladensauce*

19,50