

## *Weihnachtskarte 25. und 26.12.2019*

15.	Vorspeisen „Hof von Holland“ mit allem Drum und Dran	12,90
9.	Kraftbrühe vom Kalb mit Crépe-Pistazienroulade	7,90
16.	Gegrillte Wildgarnelen mit Knoblauch und Chili an warmen, pikantem Belugalinsensalat und Tandoorischaum	13,90
26.	Vegetarischer Antipastiteller „Hof von Holland“ – lassen sie sich überraschen-	11,90
	***	
940.	Klassischer Gänsebraten mit Brust und Keule mit Bratapfel, glacierten Maronen, Kirschrotkohl und Kartoffelklöße	24,90
939.	½ Bauernente aus dem Ofen auf dunkler Sauce mit Orangenspalten, Kirschrotkohl und Semmelknödel	19,90
953.	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Wasabi-Gurkensalat in Rahm (auf Wunsch mit Hähnchenbrust 15,90)	19,90
956.	Schweinefilet mit aromatischen Kräutern auf Apfelcremesauce mit Rosenkohl und Reibeküchlein	18,90
949.	Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Wildschinken und Kräuterkäse mit Süßkartoffel Pommes Frites und gemischten Salat in Honig Senf Dressing	22,90
948.	Rumpsteak mit Zwiebelnkruste überbacken mit Röstkartoffeln und gemischten Salat in Aceto-Balsamico	27,90
947.	Fisch – Grillteller, 3 verschiedene frische Fischfilets und Garnele mit Algensalat, Grillgemüse und Pfannenkartoffel Als Platte für 2 Personen	22,90 39,90
	***	
266.	Affogato Espresso, Vanilleeis, Sahne	5,90
267.	Zimtmousse auf Pflaumensauce	7,90
261.	Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern an Vanilleschaum	7,90
268.	Dessertteller „Hof von Holland“ lassen sie sich überraschen	9,90