

*Speisekarte
zum Weihnachtsfest*



*Wir wünschen Ihnen
und Ihrer Familie ein
gesegnetes Weihnachtsfest*

Weihnachtsmenü

Vorsuppe:

Weihnachtliche Hühnerbrühe
mit dreifarbigem Eierstich
(53 / c)

Menü I:

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen , dazu hausgemachten Rotkohl
und Kartoffelklöße
(5 / 51 / a, l)

Menü II:

Schweineschnitzel „Christkind“
auf Champignon-Lebkuchen-Soße
dazu Pommes croquettes
(50 / a, c, g)

Menü III:

Geschnetzelte Putenbrust in Preiselbeersöße
mit Gemüwestreifen, dazu hausgemachten
Butterspätzle
(37 / 53 / a, c, g, i)

Dessert:

Marzipancreme
mit Schoko-Nougat-Soße
(a, g, h)

Menüpreis (3 Gänge) 20,00 €

Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoffe	7 gewachst
3 Antioxidationsmittel	8 Phosphat
4 Geschmacksverstärker	37 Süßungsmittel
5 geschwefelt	38 Alkohol

zusätzliche Angaben

50 mit Schweinefleisch
51 mit Rindfleisch
52 mit Kalbfleisch
53 mit Geflügel
54 mit Wildfleisch

Allergene

a Gluten (Weizen)
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse

f Soja
g Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf

k Sesam
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

Gerichte

ohne Suppe, ohne Dessert

Wildragout in Blaubeersöße

mit Waldpilzen, dazu reichen wir hausgemachte Butterspätzle
und Apfelkompott

(37 / 54 / a, c, g)

21,00

Rinderroulade nach Hausfrauen Art

mit Speck, Zwiebeln, Gurke und Schwarzbrot gefüllt
dazu hausgemachten Rotkohl und Petersilienkartoffeln

(2, 3, 37 / 50, 51 / a, c, j)

21,50

Weihnachtsschnitzel vom Schwein

in einem knusprigen Mantel aus Parmesan, Zimt und Haselnüssen
auf Rahmgemüse mit Pommes croquettes

(50 / a, c, g, h, i)

19,00

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Spargel und Kirschtomaten
gratinert mit Soße nach Hollandaiser Art

(a, c)

10,20