

Silvesterkarte

2025

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe	6,90€
Waldpilzsüppchen mit Kräutern	7,90€
Bruschetta mit Tomate, Pesto, Aioli, Grana Padano.	6,90€

HAUPTGANG

Hirschrückensteak rosa gebraten mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rosenkohl, Kroketten	32,90€
Broccoli-Rosenkohlpfanne mit Safranhollandaise und Stampfkartoffeln (vegan möglich)	21,90€
Lammhüfte in Rosmarinsauce mit grünem Gemüse, Tomaten und Kartoffelstampf	25,90€
Filetsteak mit Kräuterkruste rosa gebraten, Speckbohnen, Sc. Bearnaise, Kartoffelgratin	35,90€
Barbarie-Entenbrust in Orangenpfeffersauce, Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, Kartoffelgratin.	28,90€
Norwegisches Lachsfilet & Scampi auf grünem Gemüse, Safranhollandaise, Stampfkartoffeln	27,90€
Vitello-Tonato rosa gebraten mit Thunfischcreme, knackigen Salaten und Bratkartoffeln	25,90€
Hirsch-Burger mit gebratenem Hirschhacksteak mit Preiselbeeren und Käse, Coleslaw, Blattsalat und Pommes	21,90€
Winterbowl mit Knusperente mariniertes Rotkraut, Sojabohnen, Blattsalate, Tomaten, Kürbis, Villa-Käse, Zwiebel, Sesam, Wasabi Nüsse, Teriyaki-Reis, gemischter Salat und Baguette	24,90€

DESSERT

Creme Brûlée mit Salzkaramel	8,90€
Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Toffee-Sauce	8,90€

Durch Umbestellungen verzögert sich die Bearbeitung Ihrer Bestellung und erhöht den Preis nach Aufwand. Wir bitten Sie höflich an Feiertagen davon abzusehen. Herzlichen Dank aus der Küche 😊

Alle Preisangaben in Euro, inklusive MwSt. und sind unverbindliche Angaben. Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

Allergiker Hinweis

Bitte fragen Sie unser Personal nach unserer Allergendokumentation für unsere Speisen und Getränke. In unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten werden auch Gluten-, milch-, ei-, -sellerie, -erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet, so kann auch bei größter Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

