

Weihnachtskarte

25. & 26.12.2023

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe mit Karamellkernen **6,50€**

Krabben-Kokossuppe mit Zitronengras **7,90€**

HAUPTGANG

Hirschgulasch mit Waldpilzen auf Tagliarini **19,90€**

Klassische Weihnachtsente (1/2) in Orangensauce mit Rosenkohl, Semmelknödel, Preiselbeeren **27,90€**

Weihnachtsbowl mit Knusperente mariniertes Rotkraut, Sojabohnen, Blattsalate, Tomaten, Kürbis, Villa-Käse, Zwiebel, Sesam, Wasabinüsse, Teriyaki-Reis, gemischter Salat und Baguette **24,90€**

Rumpsteak auf Zwiebelchampignons mit Kräuterbutter, Salat und Bauerntrüffel in Kartoffelcreme **28,90€**

Hirschrückenfilet rosa gebraten mit gebutterten Trauben, Waldpilzen, Rosenkohl und Polenta **29,90€**

Lauwarmer Stremelpfefferlachs mit Wasabi-Schaum, Blattspinat und Tomatenpolenta **27,90€**

Hausgemachte Spinat-Zwiebel-Quiche mit Wasabi-Schaum, Kürbis und Tomate **18,90€**

Mariniertes Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remoulade, knackigen Salaten und Bratkartoffeln **23,90€**

„Hirsch-Burger“ mit gebratenem Hirschhacksteak mit Preiselbeeren und Käse, Coleslaw, Blattsalat und Pommes **19,90€**

DESSERT

Gebackenes Vanilleeis auf warmen Wodkafeigen **7,90€**

Schoko-Soufflé mit Walnuss-Eis und Toffee-Sauce **7,90€**

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.