

# 5 Krönchen

präsentiert für Dezember



¼ knusprige  
Land-Ente 15,50 €

oder

¼ knusprige  
Land-Ente 22,50 €

jeweils mit  
Preiselbeer-Rotkohl  
& Semmelknödel

## Suppe

Schaumsüppchen von der Selleriewurzel mit  
Birne und Zimt - Croutons

7,50 €

## Zwischengericht

Junger Feldsalat mit Rotkohlstreifen,  
Orangenfilets und geräucherte Entenbrust

15,90 €

## Hauptgerichte

Gebratenes Egli Filet an Pernod Schaum  
auf Erbsen - Kartoffelpüree  
begleitet von glasierten Karotten - Sticks

22,90 €

### **Provenzalischer Fischauflauf**

verschiedene Fische und Gemüse gratiniert  
dazu reichen wir Baguette

20,50 €

**Filet vom Himmelsgucker (Salzwasserfisch)**  
an Apfelmeerrettichschaum Mangoldstreifen  
und rote Bete Cous Cous

23,50 €

**Zarter Gulasch vom Hirsch**  
in Zartbitter Schokoladensoße  
mit Apfel - Speckbrunoise  
dazu Wirsing - Spätzle

21,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet**  
unter der Haselnusshaube  
mit Broccoli und Petersiliennudeln

21,90 €

## Dessert

Zartschmelzende Mousse vom Nougat an  
marinierten Schattenmorellen

8,50 €



„Mariniere“ im  
**großen Teller**  
dazu Baguette  
13,50 €

**Miesmuscheln**

## **Vegetarisch**

Buntes  
Sprossengemüse auf  
Koriander -  
Reisküchle  
an roter Curry -  
Kokossoße  
15,90 €

Fenchel mit  
kleinem Gemüse  
gefüllt  
an Spinatsahne  
dazu  
Süßkartoffelstampf  
16,90 €