

## **Unsere Empfehlung**

**Sekt Blanc de Blanc trocken – Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80**

\*\*\*

**Granatapfel-Sprizz 0,2 l – 7,80**

## **Vorspeisen.....**

Gemischter Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat (**Vegi**) 5,20

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit zweierlei Grießklößchen 8,80

\*\*\*

Rehkraftbrühe mit hausgemachter Nudelrolle mit Reh-, Kastanien-,  
Pilzfüllung 9,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspeltem  
Meerrettich (**Vegi**) oder gebratenem Speck 10,80

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet in Paprika-Orangenmarinade dazu Blatt-  
salatgarnitur, Orangenmajonaise und Baguette 15,80

\*\*\*

Hausgemachte Rehpastete und hausgeräucherter Wildschweinschinken mit  
Linsensalat und Preiselbeeren dazu Baguette 16,80

## **Hauptgerichte..**

Hausgemachte Kartoffel-Mohngnocchi mit gebutterten Austern-  
pilzen und Parmesan 20,80

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Rehfleisch- und Rehleberfüllung mit  
gebutterten Äpfeln und Parmesan 23,80

\*\*\*

Schweinerückensteak mit gebratener Gänseleber in Kastanienrahm dazu  
frischen Rosenkohl und hausgemachte Kartoffelplätzchen 24,80

\*\*\*

Geschmortes Schweinebäckle in Austernpilz-Champignonsauce dazu  
Spätzle vom Brett 24,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit „unserem“ Rohschinken und Käse pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und gem. Salat 26,80  
\*\*\*

Barbarie-Flugentenbrust „Normandie“ (Rosa gebraten) in flambierter Apfel-Calvadossauce dazu Gemüse und Kartoffeltaler 30,80  
\*\*\*

Frische Kalbsnierle in grüner Pfeffersauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 30,80  
\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet aus der Pfanne mit gebutterten Austernpilzen, Kräuterhollandaise und Wirsing-Kartoffelstampf 30,80  
\*\*\*

Entbeinte, geschmorte Gänsekeule mit Fleisch-Kastanienfüllung dazu hausgebeiztes Apfelsrotkraut und Kartoffelknödel 32,80  
\*\*\*

Geschmorte Wildschweinhaxe mit Rotweinsauce, Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle vom Brett 32,80 (Kl. Haxe 20,80)  
\*\*\*

Rumpsteak (ca. 280g) mit hausgemachter Kräuterhollandaise, Bratkartoffeln und grünen Bohnen 33,80

## Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20  
\*\*\*

Vanilleeis mit hausgemachten Rumtopffrüchten und Sahne 9,80  
**oder** mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80  
\*\*\*

Hausgemachte dunkle Lebkuchen-Schokoladenmousse auf Orangen Panna cotta 10,80  
\*\*\*

Hausgemachter Karamellpudding mit Sauerkirschgrütze und Sahne 10,80

Amaro – Italienischer Kräuterbitter mit Eis und Orange 4 cl – 4,80  
(oder pur)

*Schöne Weihnachten wünscht Ihnen Ihre  
Fam. Mössinger*