

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 geraspelt
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 Apfelrotkraut 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*