



## Vorspeise



**geröstete Wiesenchampignon  
auf frischen Salaten  
-vegan-**

**14,80€**

## Suppen

**Rinderbouillon  
mit Einlage**

**oder**

**Broccolicremesuppe**

**Diese gehören wahlweise zu Ihren Hauptspeisen**

## Für unsere kleinen Gäste

**Santa Claus Menü**

**15,80€**

**paniertes Schnitzel  
mit Pommes Frites, Mayo und Ketchup  
danach ein Eis**





## Hauptgerichte



<b>Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesansahnesauce -vegetarisch-</b>	<b>19,80€</b>
<b>Reispfanne feiner Reis mit Tomatenbasilikumsauce und verschiedenes Gemüse -vegan-</b>	<b>18,80€</b>
<b>Grillvariationen ausgesuchtes Grillsortiment, mit Pommes frites und Gemüsereis</b>	<b>24,80€</b>
<b>Julienne vom Puter Putenbruststreifen auf einer Tomatenbasilikumsauce, dazu Herzoginkartoffeln und Gemüse</b>	<b>23,80€</b>
<b>Geschnetzelte Züricher Art Schweinefiletspitzen in einer Champignonrahmsauce, mit hausgemachten Butterspätzle und Broccoli</b>	<b>24,80€</b>
<b>Zander &amp; Lachsfilet gebraten auf Limonenbuttersauce, dazu Salzkartoffeln und Broccoli</b>	<b>26,80€</b>
<b>Schweinemedallions im Speckmantel auf Schnittlauchcreme, dazu Rosmarindrillinge und Prinzessbohnen</b>	<b>27,80€</b>





**Edelwildgulasch**  
**mit hausgemachten Spätzlen, Rotkohl und Birne mit**  
**Preiselbeer Gelée**

**29,80€**



**Gänsekeule „Mütterchens Art“**  
**mit Semmelknödel, Rotkohl und Bratapfel**

**34,80€**

**Entrecote vom Grill**  
**auf feiner Pfefferrahmsauce, dazu Drillinge und**  
**mediterrane Grillgemüse.**

**39,80€**

**Weihnachtsplatte ab 2 Personen**  
**Medaillons vom Rind-Schwein-Pute,dazu**  
**Rosmarindrillinge, Spätzle , Grillgemüse und**  
**Prinzessbohnen ,2 Saucen**

**39,80€**  
**Pro**  
**Person**

**Zum Dessert**

**Lava cake**  
**Schokokuchen mit flüssigen Schokoladenkern**  
**und Vanilleeis**

**10,80€**

**Weihnachtsdessert**  
**Mousse au chocolat mit weihnachtlichen Eis**

**9,80€**

