

Unser besonderes Angebot im Advent

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe 6,50€
mit Blutwurstpraline

Vorspeisen

Alfterer Feldsalat..... 13,20€
mit Streifen von der Barberie-Entenbrust an Orangensauce

Vegetarisch

Hausgemachte Semmelknödel..... 12,50€
auf Waldpilzragout und Minisalat

Fisch

Gebratenes Filet vom Zander..... 19,50€
auf sahnigem Champagnerkraut serviert mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pariser Kartoffeln

Hauptgerichte

Zartes Kaninchenrückenfilet..... 19,50€
an Ragout von hiesigem Wirsing und Kartoffel-Selleriestampf

Gefüllte Hähnchenbrust mit Backpflaume im Speckmantel..... 16,90€
auf Waldpilzragout serviert mit Walnussspätzle

Geschmortes Wildschweingulasch..... 20,70€
mit gefüllter Williamsbirne, hausgemachten Mini - Semmelknödel und mariniertem Feldsalat

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule..... 22,80€
mit karamellisierten Maronen, Orangensauce, gefülltem Apfel, glasiertem Rotkohl und Kartoffelklöße

Winterliche Desserts

Wintertraum..... 5,80€
cremigtes Zimteis auf Balsamico-Pflaumen mit Parmesanspänen

Warme Schokoladen-Ravioli..... 4,50€
an Amarena-Kirscheis

Unsere Weinempfehlung

Acolon, Winzergenossenschaft Weinbiet ~ Pfalz

Qualitätswein ~ trocken / Karaffe 0,2..... 6,00€
Kräftig dunkelrot schimmert im Glas ein vollmundiger und weicher Rotwein. Es erwartet Sie ein fruchtig-würziges Bouquet, welches von Nelke und Sauerkirsche begleitet wird. Ein hervorragender Wein zu unseren weihnachtlichen Köstlichkeiten.