

# Entlich, gänzlich, weihnachtlich...



Früher Feldsalat an Kartoffeldressing  
mit geräucherten Gänsebruststreifen  
und Croutons  
A,B,D,E,F,G,I,K

13,80 EUR

\*\*\*

Hausgemachter Grünkohleintopf  
mit Knacker  
2,3,8,B,D,E,F,I,K

9,80 EUR

Rosa gebratene Entenbrust an Rosinensauce  
mit Rahmwirsing und Kartoffel - Preiselbeertörtchen  
2,3,8,A,B,D,E,F,G,I,K

21,90 EUR

Knusprige Gänsekeule  
mit Kartoffelkloß, hausgemachtem Rotkohl und Bratapfel  
A,B,D,E,F,I,K

21,90 EUR

Gebratenes Welsfilet in Schwarzwälder Schinkenhülle  
auf Linsengemüse mit Butterkartoffeln

19,80 EUR

\*\*\*

Lebkuchen Tiramisu  
A,B,D,F,K

7,50 EUR

# Finally, entirely, christmassy...



Fresh lamb's lettuce on potato dressing  
with smoked goose breast stripes  
and croutons  
A,B,D,E,F,G,I,K

13,80 EUR

\*\*\*

Home-made kale stew  
with knacker sausage  
2,3,8,A,B,D,E,F,I,K

9,80 EUR

Pink roasted duck breast on raisinsauce  
with cream savoy cabbage and potato – cranberry tartlet  
2,3,8,A,B,D,E,F,G,I,K

21,90 EUR

Crispy goose leg with potato dumpling  
home-made red cabbage and roast apple  
A,B,D,E,F,I,K

21,90 EUR

Roasted catfish filet covered in Schwarzwälder ham  
on lentil vegetables with butter potatoes

19,80 EUR

\*\*\*

Gingerbread tiramisu  
A,B,D,F,K

7,50 EUR