

Weihnachtsgerichte

801. **Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220g) mit Pfeffersauce**..... 22,50 €
dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse
802. **Gegrillte Schweinemedallions Madagaskar an Pfeffersauce**..... 19,50€
dazu gebackene Früchte, Bratkartoffeln und ein gemischter Salat
803. **Champignonrahmschnitzel mit ausgesuchten Champignons in Rahm**17,50 €
dazu Kroketten und ein gemischter Salat
804. **Wildlachs gebraten an Pommery-Senfsauce**..... 21,50€
mit frischem Gemüse dazu Basmati-Reis
805. **Hirschgulasch**.....18,50€
dazu Butterspätzle, Apfelrotkohl und eine gefüllte Williams Birne mit Preiselbeeren
806. **Gegrilltes Wildschweinerückensteak mit Pilzrahmsauce**..... 21,50€
dazu Kartoffelgratin, Apfelrotkohl und eine gefüllte Williams Birne mit Preiselbeeren
807. **Gebratene Gänsekeule mit Orangenrahmsauce** 22,50€
dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelklöße und einen Marzipanapfel
808. **Gebratene Gänsebrust mit Orangenrahmsauce** 23,50€
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und einen Marzipanapfel
809. **Sauerbraten Rheinischer Art**19,50 €
mit Apfelrotkohl, gefüllter Pfirsich mit Preiselbeeren und Kartoffelklöße
810. **Vegetarisches Kartoffelgratin**14,50 €
Blattspinat und Apfelrotkohl
811. **Kinderggericht** 6,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes

Dessert

812. **Tiramisu** 5,50 €
813. **Mousse au Chocolate** 5,50 €