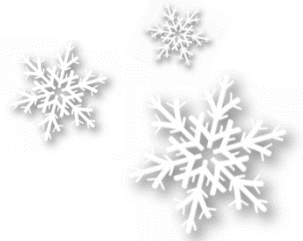


Weihnachtskarte



- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen* 8,90 €
- Möhren-Cocos-Chili-Suppe mit gebratenem Garnelenspieß* 8,20 €
- Winterlicher Salat* 14,30 €
Wildkräutersalat, karamellierte Orangenspalten, Cherrytomaten, rote Zwiebeln, und Granatapfelvinaigrette
- Dazu empfehlen wir gebratene Entenbruststreifenstreifen* + 6,00 €
- Rinderfilet Carpaccio mit Parmesan und Rucola* 16,90 €
dazu ofenfrisches Baguette mit Knoblauch-Chili-Mayonnaise
- Gebratene Gänsekeule mit Preiselbeersauce* 28,90 €
dazu Kartoffelklöße, Apfelrotkohl und Bratapfel
- Rinderfilet Medaillon mit Portwein - Thymian - Sauce* 32,50 €
mit Herzoginkartoffeln, Zuckerschoten und bunten Buttermöhren
- Kalbsragout Overbeckshof mit Waldpilz-Preiselbeer-Sauce* 23,60 €
Möhren- und Kartoffelwürfeln und Zuckerschoten
- Gebratenes Lachsfilet auf Limetten-Sahne-Soße* 24,60 €
mit Rote Beete Gnocchi, Zuckerschoten und Möhrenschaum
- Bunte Gnocchi Pfanne mit Salbeibutter* 17,30 €
gemischtem Gemüse und Parmesan
- Winterzauber* 8,90 €
Kokos, Marajuja, Joghurt, Sahne und Mandelkrokant im Glas geschichtet
- Weihnachtsapfel (Food Art)* 9,90 €
mit Bayrisch Creme, Bratapfelpüree im Kern, Brownie Crumble, Kuvertüre, Mandelkrokant und Karamell

