

Weihnachtskarte

25.12.18 und 26.12.18

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Hokkaido Kurbiscremesuppe mit frischem Ingwer

Hauptspeisen

Frisch geschossenes Wildgulasch an Butterspätzle
und hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl

Dessert

Ein Duett aus einer Mascarpone-Zimt-Creme und einer
schokoladigen Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Glühweinkirschen

29,50 € pro Person

Schnitzel – Variationen

Paniertes Schweineschnitzel, wahlweise

„Wiener Art“ mit frischer Zitrone	11,20 €
„Brauwerks „ Jäger – Schnitzel	12,20 €
Madagaskar – Schnitzel	12,20 €
Biergulasch mit Serviettenknödeln	12,50 €

Steak-Variationen 300 gr.

Rumpsteak „Natur“	20,90 €
Rumpsteak „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce	21,50 €
Rumpsteak „Rustikaler Art“ mit hausgemachter Kräuterbutter und Schmorzwiebeln	21,50 €

Garstufen:

Englisch oder Rare / kalter Kern 40°C im Kern

Medium Rare / kühler Kern 48°C im Kern

Medium / Rosa- Rot, warmer Kern 55°C im Kern

Well-done / durch, heißer Kern 65°C im Kern

Zu all unseren Fleischgerichten servieren wir wahlweise
Pommes Frites, Spätzle oder Serviettenknödeln.

Kleine Speisen / Vorspeisen

Bierbrot mit Olivenöl und Biersalz	2,90 €
Beilagensalat	3,50 €
Kleiner gemischter Salat marktfrische Salate	5,90 €
Chefsalat marktfrischer Salat mit warmen Champignons in Knoblauchbutter	10,80 €
Weihnachtssalat mit hausgebeiztem Graved Lachs	13,90 €

Dazu unser Hausdressing.

Zu allen Salaten (ausgenommen Beilagensalat) servieren wir unser
hausgemachtes Bierbrot!