

Weihnachtskarte

Vorspeisen

Kartoffel-Steinpilzsüppchen 7,90€

Feldsalat mit Speck und Croutons 10,90€

Feldsalat mit hausgebeiztem Lachs 15,90€

Hauptgerichte

Knusprige Gänsebrust mit Blaukraut und Kloß 29,90€

Über Nacht in Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Servietten Semmelkloß und Wirsing
22,90€

Knusprige Viertel Ente mit Blaukraut und Kloß 18,90€

Kalbsrahmbraten mit Kloß und Wirsing 18,90€

Rinderroulade mit Blaukraut und Kloß 18,90€

Scheiben von der geschmorten Hirschkalbskeule mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut
23,90€

Gratiniertes Seeteufelfilet auf Grillgemüse mit Basmatireis an Weißweinschaum 27,90€

Karpfen gebacken oder Pfefferkarpfen mit Kartoffelsalat und Endivien
Klein 16,90 € Mittel 18,90€ Groß 19,90€

Karpfenfilet gebacken oder Pfeffer Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Endivien 19,90€

Karpfenfilet Streifen gebacken oder Pfefferkarpfen Filet Streifen mit Kartoffelsalat und Endivien
19,90€

Dessert

Weihnachtliches Winter Eis mit heißen Zimtkirschen und Sahne
8,90€

Dreierlei hausgemachtes Mousse Lebkuchen, Spekulatius, Zimt mit frischen Früchten
9,50€

Wir wünschen allen unserer Gästen frohe Weihnachten.
Familie Polster mit Team

Verehrte Gäste sollten sie eine Lebensmittelunverträglichkeit auf bestimmte Produkte haben, fragen Sie nach unserer dafür eigens angelegten Speisekarte. Gerne geben wir auch Auskunft, welche Allergene in unseren Speisen vorkommen.