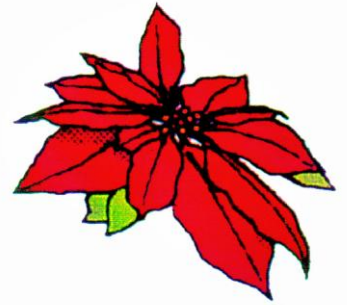


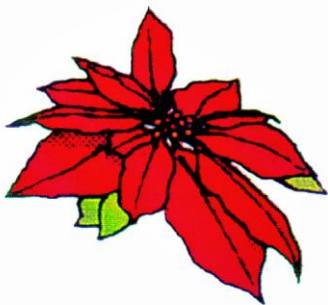


Weihnachtskarte 2017



1. Zanderfilet in Kartoffelkruste gebacken mit Rahmspinat und Kirschtomaten Estragon Kompott 14,90
2. Schwäbischer Hirschsauerbraten mit Rosenkohl und handgeschabten Spätzle 16,90
3. ½ Brandenburger Bauernente mit Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln 15,90
4. Knusprige Gänsebrust oder Keule mit Grün und Rotkohl und Kartoffelknödeln 18,90

„Weihnachtlicher Dessertteller Glühwurm“ 6,00
mit schwarzem Johannisbeer Mousse
und Spekulatius Eis Parfait



Weintipp der Woche:

2009 er Cabernet Sauvignon D.O.C.
Rubinroter Farbton, zarte, kleine, reife Früchte und anhaltendes,
tiefes Bouquet

0,2l 4,20