

WEIHNACHTSMENÜ | DINNER

26 DEZEMBER 2019

RINDERSCHINKEN

BRUNNENKRESSE | FEIGE | SENF

(A, M, O)

UND / ODER

BRUNNENKRESSE SUPPE

SCHAFKÄSE-STRUDEL

(A, C, G, L)

POCHIERTES BIO EI

SCHWAMMERL | KAISERPUDDING

(A, C, G)

REGENBOGENFORELLE

ROTER REIS | FISOLE | ROSINE | PINIENKERN

(D, G, H, M)

ODER

KALBSBACKERL

SELLERIE | KREN | ERBSE | GARTENKRESSE

(A, G, L, O)

BIRNE

SCHOKOLADE | TONKABOHNEN | GLÜHWEIN JUS

(A, C, H, H)

5 GÄNGE – EURO 65 PRO PERSON

4 GÄNGE – EURO 55 PRO PERSON

EXKL. EURO 4 GEDECK PRO PERSON