



SPEISEKARTE ZU WEIHNACHTEN

25./26./12.2022

(ZUSÄTZLICHES ANGEBOT ZUM WEIHNACHTSMENÜ)

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEHACKTEM EI,
GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING, CIDREDRESSING**

KLEIN: 7,50 € / GROSS: 9,50€

**TARTINE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE AN KARAMELISIERTEN FEIGEN, TRAUBEN
UND PINIENKERNEN MIT THYMIANHONIG, FELDSALAT UND PESTO**

€ 15,00

**KAROTTEN-INGWER-CREMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

€ 9,50

HAUPTSPEISEN – LES PLATS PRINCIPEAUX

**RAVIOLI, MIT TALEGGIO UND BIRNE GEFÜLLT, AN PARMESANESPUMA,
BIRNENSALTEN, WALNÜSSEN UND FELDSALAT**

€ 23,50

**WOLFSBARSCHFILET AN SÜSSKARTOFFELPÜRÉE, SAUTIERTEM SPINAT,
ERDNUSSSAUCE UND CONFIERTER TOMATE**

€ 29,00

**ROSA GEBRATENES HIRSCHSTEAK
AN PILZRAHMSAUCE, MIT KROKETTEN UND SPECKZWIEBEL-WIRSING**

€ 39,00

DESSERT – LES DESSERTS

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DER WOCHE
(BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL)**

€ 9,50

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50