

## Weihnachtskarte 2022

### Vorspeise

Maronencremesuppe  
mit Zimt-Croutons  
8,50€

### Hauptgang

Halbe Ente  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Orangensauce  
34,00€

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Rahmwirsing, Nussspätzle und Sherry-Jus  
32,00€

Gebratenes Fjordlachs-Filet  
mit Spitzkohl, Kartoffelplätzchen und Zitronenthymiansauce  
26,50€

### Vegetarisch

Kürbis-Kartoffelkuchlein  
mit Feldsalat, Orangen-Honigdressing und karamellisierten Nüssen  
18,50€

### Dessert

Hausgemachtes Lebkuchentiramisu  
mit Orangen-Zimtragout  
9,50€

