

Unserer Weihnachtskarte 2019

Vorspeisen

„Waldhotel Starter“

*Mousse von der geräucherten Entenbrust/
Brünette|Algensalat|Riesengarnele|Petersilienwurzelsüppchen im
Weckglas*

€ 13,80

Winterlicher Beilagensalat|Sprossen|Kresse

€ 7.90

*Petersilienwurzelsüppchen|gebackene Petersilie|Zimtcroustons
€7.80*

Fisch

*Seesaiblingfilet|Gamba-Maultäschle/
Zitrus-Panko-Kruste|Rieslingsößle|Bete|Süßkartoffelstampf
€ 26,80*

Vegetarisch/vegan

*Veganes Quinoa-Sellerie-Küchle|Kastanie/
Shü-Take|Orangenjus|Wüurzrotkraut|Brotknödel
€22,80*

Fleisch

« Zimtschwein »

*Medaillons vom Schweinefilet|Pistazien-
Zimtkruste|Rahmsauce|Wintergemüse|Kartoffelgratin
€22,80*

*Barberie-Entenbrust|Schokoladenschnee|
Orangen-Pfeffersauce|Trüffelwürsing|Süßkartoffelstampf
€25,50*

*Hirschragout|Preiselbeerbirne|Würzrotkohl|
hausgemachte Spätzle
€ 21,80*

*Geschmorte Weiderindbäckle|
Granatapfel|Spätburgundersauce|Trüffelwürsing|Schupfnudeln
€ 21,80*

*Gänsebraten vom Höfler-Hof Ibach | Kastanien | Würzrotkraut |
Kartoffelklöße
groß € 27,50
klein € 22,80*

Unser Weihnachtsmenü

Gruß aus der Küche

Kleiner Markgräfler Feldsalat|Kracherle|Röstspeck|Kartoffeldressing

€8,80

oder

Petersilienwurzelsüppchen|Zimtcroutons|Cranberries

€7,80

*I. Weihnachts-Roastbeef vom Stück|
Gänseleberschaum|Rosenkohl|Schupfnudeln*

€27,80

oder

*II. Seesaiblingfilet|Gamba-Maultäschle|
Zitrus-Panko-Kruste|Rieslingsöfle|Bete|Süßkartoffelstampf*

€ 27,80

oder

*III. Veganes Quinoa-Sellerie-Küchle|Kastanie|
Shii-Take|Orangenjuss|Würzrotkraut|Brotknödel*

€22,80

Marzipan-Mohnmousse|Zimteis|Rumtopfbeeren

Menü 1 oder Menü 2 komplett : €39,90

Menü 3 komplett €35,90