



Weihnachtsspezialitäten 2018

- Festtagssuppe**, doppelte Kraftbrühe mit Kalbfleisch-Klößchen, Griesklößchen und Backerbsen € 5,00
- „**Halasle**“, weihnachtliche Fischsuppe aus Ungarn mit Karpfen € 6,50
- Beilagensalat** € 4,00
- „**Noël**“: **weihnachtliche Vorspeise klassisch Französisch:**
Entenleberparfait mit Ebereschenchutney und hausgemachte Enteleberterriner (Foie Gras de Canard, Rezept aus Chefs Sterneküchenzeit) mit Feigenmus, kleiner Ackersalat mit Brombeeressigdressing und Walnüssen € 9,80
- „**Winterliches 1 und 1 des Südens**“: 1 Maultasche gebraten im Speckmantel, geschmälzt mit Portweinzwiebeln, Kartoffelsalat und Cantalkäsespätzle mit Broccoli € 12,80
- Röstiduell Winter:**
Rösti mit winterlichem Ragout von Wurzelgemüsen (Bio-Müller) in Bierkremsoße mit einem Hauch Knoblauch (eines der vegetarischen Lieblingsrezepte des Chefs) Grünkohlchips und Rösti auf Lauch überschmolzen mit Raclettekäse, € 13,80
- Vegiduell Kürbis:**
Hausgemachte Kürbismaultasche mit Hildegardkräutern mit Blattpetersilien und Steirischer Kürbisgulasch mit Sauerrahm, Frische Nudeln, Salatgarnitur € 14,80
- Geräucherte Lachsforellenfilets lauwarm serviert** (Traditionsbetrieb mit Quellwasseraufzucht aus dem Schwarzwald) auf Rahmwirsing in Dijonsensoße, mit Schwenkkartoffeln € 17,80
- Trilogie de Mer: Seeteufelmedaillons , Jakobsmuscheln & Riesengarnele** (geschälte Black Tiger Garnele) in der Kokotte auf Pastissöble mit Safran, einem Hauch Knoblauch und Erbsen, frische Nudeln € 22,80



Weihnachtsspezialitäten 2018

„Cordon Bleu Auvergnier Art“, Schweineschnitzel gefüllt mit Cantal und luftgetrocknetem Auvergnier Schinken, Bratkartoffeln, Salatgarnitur € 14,80

Schützenpfännle, 3 Schweinemedallions mit Maultäschle, Speck (Pökelsalz, Ascorbinsäure), handgeschabte Spätzle und Broccoli € 16,80

Entrecote (200 gr) kräftiges Spätburgundersößle mit 5 Pfeffer „Chefs Geheimnis“ eigene Mischung, auf Cantal-Käsespätzle mit kleinen Broccoliröschen € 19,80

Zwei wilde Gesellen „kurz und lang“ (kurz gebraten und lang geschmort), Hirschrückensteak mit Kornellkirschenbutter, Rehragout mit Wacholder-Thymianrahmsoße, scharfer Holunder, Rotkraut, Bratapfelschnitte, Semmelknödel € 20,80

Neu: „Tamarind Duck Curry Renukas Indian Style“, ½ knusprige Ente „mit Tamarinde (milde süß-säuerliche Baumfrucht), Ingwer, Kokosmilch und Cashewnüssen“ nach einem neuen Rezept von Renuka Patel, Basmati Reis € 20,80

Braten der Woche: Kalbsrahmbraten mit Morchelrahmsoße, handgeschabte Spätzle, Butterkarotten mit Petersilie € 16,80

Weihnachtlicher Café Gourmand

Tonkabohnen-Eisparfait mit Mangosalat, Hermannsdorfers Mousse au Chocolat, Zwetschgensorbet mit Zimt, Mandel-Pistazien-Energiekugel, Espresso € 7,80
Ohne Espresso € 6,00

Käsedessert auf dem Brettle, 3 Käse mit meinen Chutneys € 7,50

Hinweis für Allergiker und Zusatzstoffe: „bitte fragen Sie uns nach den Zutaten, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen mit und finden für Sie eine Alternative, auch halten wir für alle Informationsmaterial bereit“.

(Wir sind nur eine kleine Küchencrew und können daher an Weihnachten keine Umbestellungen annehmen, Ausnahme natürlich Gäste mit Allergie)

Frohe Weihnachten und Guten Appetit von unserem Team und

Thomas Hermannsdorfer