



**Freitag, 16. November 2018 von 11.30 bis 23.00 Uhr**

**Freitagsaktion bis 15 Uhr:**

Pangasiusfilet vom Grill mit Puttanesca Soße und Reis 7,40

*Gesund durch den Herbst:*

Hausgemachtes Ingwerwasser mit Honig und Zitrone	0,3l	3,50
„Yuzu Cha Tee“ auf Basis der japanischen Zitrone „Yuzu“	0,3l	4,50
Kolala Winterpunsch: Keo Kolala Tee mit Rum und Limette“	0,2l	3,50

**Vorspeise:**

Deftige Rinderbrühe  
mit Leberknödel und frischen Kräutern 4,90

Hausgemachter Shrimp-Eiersalat  
auf Wurzelbrot mit mariniertem Rucola 7,90

**Hauptgang:**

Vegetarisch:

Raviolo gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen in Frischkäserahm  
mit confierten Tomaten 13,60

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille Gemüse  
mit Kartoffelröstitalern 16,80

Kabeljau im Speckmantel auf Rahmspinat  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 17,90

Deftiges Wildgulasch  
mit Rosenkohl und abgebräunten Breznterrinenscheiben 18,90

**Dessert:**

Lebkuchen-Schokoladenpudding mit Vanillesoße  
und gebratenen Mandeln 5,60

*Adventslesungen nach Eiche-Art*  
*Jeden Adventssonntag, jeweils um 15 Uhr,*  
*anschließend Glühwein auf der Dachterrasse.*  
*Kartenverkauf ab sofort.*  
*Rezeption Hotel „Deutsche Eiche“, Reichenbachstr. 13,*  
*symbolischer Eintritt: 2 Euro*

**Sie weitere Wünsche? Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter!**

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:

„Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft!“