



Mittwoch, 13. Dezember 2017 von 11.30 bis 23.00 Uhr

### Unsere Schnitzelaktion:

Schweine- oder Sellerieschnitzel, natur oder paniert wahlweise mit Jägerrahm-, Pfefferrahm- oder Dijon-Senf-Soße, dazu Pommes frites, oder Reis	6,90
...wir empfehlen dazu einen kleinen Salat	2,50
XXL-Schnitzel vom Schwein paniert, mit Pommes frites	9,40

### Gegen die Kälte:

Hausgemachtes Ingwerwasser mit Honig und Zitrone (heiß oder kalt serviert) 0,3 l	3,50
„Yuza Cha“ Tee auf Basis der japanischen Zitrone „Yuzu“	4,50



### Vorspeise:

Deftige Rinderbrühe mit Leberknödel und frischen Kräutern	4,90
Gebackener Süßkartoffel-Feta-Walnussstrudel auf Tomatensoße	7,90

### Hauptgang:

#### Unser Adventsmenü:

<b>Rinderbrühe mit Leberknödel</b>	
<b>¼ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel</b>	<b>Einzelpreis: 16,80</b>
<b>1 leckeres Tagesdessert</b>	<b>Menüpreis: 21,80</b>

Gulasch vom Allgäuer Rind mit Blaukraut und Kartoffelknödel	14,60
Geschmorter Kalbsrollbraten mit Romanesco und Butterspätzle	16,80
Schottisches Lachsfilet im Hanfsamenmantel auf Gnocchi in Rahmspinat	16,90

### Dessert:

Weihnachtliche Mascarponecreme mit Himbeerragout und Butterkeks im Glas serviert	4,90
---	------

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

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:  
„Unsere Küche gibt Ihnen gerne Auskunft!“