

Dezember

24. Dezember (Heilig Abend) geschlossen

25. u. 26. Dezember zum Mittagessen geöffnet.
Abends geschlossen.

**Weihnachtskarte
siehe nächste Seite**

Weihnachten 2011

Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit gefüllten Pfannkuchenschnecken 4,80

Aromatisches Kastanienrahmsüppchen mit
Wildschinken aus der „kleinsten Räucherei der Pfalz“ 5,80

Entenleber in flambierter Cognacsauce mit Baguette
zum Stippen 7,80

Knackiger Feldsalat mit Kürbiskernöl, gerösteten
Kürbiskernen und Kürbistimbale 7,80

Hauptgerichte:

Rehgulasch mit Kastanien dazu frischen Rosenkohl und
hausgemachte Champignon-Kartoffelknödel 17,80

Barbarie Flug-Entenbrust mit Birnenspalten in einer
flambierten Williams Christsaucе dazu Kartoffel-
Lauchtaler und Gemüsebündel 18,80

Schweinerückensteak „Feinschmecker Art“ in Apfel-Zimtsauce
mit gebratener Entenleber dazu handgeschabte Spätzle
und knackigen Feldsalat 18,80

Geschmorte Wildhasenkeule in kräftiger Rotwein-
Wacholdersauce dazu hausgebeiztes Apfelrotkohl,
Semmelknödel und Preiselbeer-Bratäpfelchen 18,80

Bachsaiblingsfilet in Walnussbutter gebraten dazu
Wirsing-Kartoffelstampf 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat
der Saison 19,80

Rumpsteak in Französischer Kräuter-Senfsauce mit
grünen Bohnen und Pommes frites 21,80

Desserts:

Stracciatellaeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne 5,80

Zimt Creme Brûlée mit Exotischem Obstsalat 7,20



Heihnachtsmenü

Euro 33,80

Herzhafte hausgemachte Wildpastete mit
Sauce Cumberland und kleiner Feldsalat-
garnitur in Walnussöldressing
(solo 8,80)

Kalbsrückensteak mit Kastanien-Bratenjus,
Rahmwirsing und gebratenen Lauch-
Kartoffeltalern (solo 18,80)

Lebkuchen Mousse au chocolat mit
Sauerkirschspiegel (solo 7,20)

31. Dezember (Silvester) mittags geschlossen.
Abends ab 18 Uhr geöffnet.

Wir bieten Menü und a la carte

Silvestermenü 2011

Euro 39,80

Gruss aus der Küche

Lachsduo - Mousse und Röllchen an knackigen
Blattsalaten in Ingwer-Mandarinen-Vinaigrette

oder

Entenlebertorte an jahreszeitlichen
Blattsalaten in Walnußöl-Vinaigrette

Rinderconsomeè mit Morchelschöberln
und Gemüseconfetti

oder

Süßkartoffelcremesuppe mit Crevettenspieß
und Avocadosalsa

Perlhuhnbrustsupreme mit frischem Rosenkohl
und Kastanien-Kartoffeltalern

oder

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse
und Kartoffelgratin „Dauphinois“

Mini-Baba au Rhum (kleiner Hefekuchen) mit
weißer Kaffeemousse

oder

Erdbeer-Mango-Lasagne mit Pistazieneis

oder

Taleggio mit Paprika-Zwiebelkonfitüre und Baguette