



★ ADVENTSTAGE 2017 ★

APERITIF

„WINTERZAUBER“
FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS APFEL UND QUITTE VON STREUOBSTWIESEN
MIT ZIMT UND KARDAMOM
0,1l 3,50€

„FRUCHTTRAUM“
OHlig JAHRGANGS-SEKT
MIT FRISCHEM QUITTENSaft
0,1l 3,50€

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN,
TRAUBEN UND GRANATAPFELKERNEN
8,50€

GEMISCHTER BLATTSALAT
MIT WEIßENBERGER KÄSE VON DER BIO-KÄSEREI WOHLFAHRT
UND BASILIKUMPESTO
9,80€

ROASTBEEF VOM JURA RIND
MIT WINTERLICHEN BLATTSALATEN,
KRÄUTERCREME UND KÜRBIS-CHUTNEY
11,50€

Suppen

BLAUKRAUTSUPPE
MIT SELBSTGEBACKENEM WALNUSS-DATTEL-BROT
5,90€

SELLERIESUPPE
MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN
5,90€



HAUPTGÄNGE

EICHHOFENER BIERGULASCH MIT WURZELGEMÜSE,
SEMMELEKNÖDEL UND SALAT

11,80€

DINKELGRAUPEN-RISOTTO MIT ROTE BETE-NUDELN

13,50€

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT GORGONZOLA,
BIRNE, WALNÜSSEN UND RADICCHIO

13,90€

IN ROTWEIN GESCHMORTER BUG
AUF SÜßKARTOFFELCREME UND PORTWEINSCHALOTTEN

16,00€

AUS EIGENER JAGD:

GESCHMORTE REHKEULE MIT SELLERIECREME,
FINGERNUDELN UND KARAMELLISIERTEN MARONEN

17,90€

ZANDERFILET MIT DINKELGRAUPEN-RISOTTO,
BLUMENKOHL-KOKOS-CREME UND ROTE BETE-NUDELN

19,90€

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST
MIT BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL,
APFEL-ZIMT-BLAUKRAUT UND PREISELBEERJUS

20,90€

DESSERTS

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT ZIMTZWETSCHGEN
UND EINGELEGTE ZWERGORANGEN

7,20€

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE MIT MANGOSORBET

7,20€

VARIATION VOM OBERPFÄLZER BIO-KÄSE
MIT SCHWARZEN WALNÜSSEN UND FEIGENSENF

9,50€