

# „Weihnachtskarte“

## Vorspeisen

\*\*\*\*

Hirschkalbsessenz mit Sherry abgeschmeckt, dazu Pilz-Preiselbbeerstrudel	4,50 €
Knackiger Nüsslisalat an gebratenen Pilzen, mit Datteln im Speckmantel	7,90 €
Rote-Beete-Mousse an winterlichen Salatbukett mit Nuss-Senfdressing, dazu lauwarmes Forellenfilet	8,50 €

## Hauptgang

\*\*\*\*

Salatteller „Laacher See“, drei gefüllte Kartoffeltaschen mit frischem Salat	10,90 €
Alt-Eifeler Fleischtopf im Brotlaib serviert mit Rind-, Schwein- und Lammfleisch, mit Wurzelgemüse in Rotweinsauce	12,20 €
Blockhauschnitzel mit knusprigem Speck, Spiegelei und Pommes frites	14,80 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Lebkuchen-Portweinsauce mit Gemüsebündchen und Süßkartoffelrosetten	17,90 €
Wildschweinrollbraten vom Frischling auf Wacholder –Cranberriejus mit Speckrosenkohl, dazu Rahmkartoffeln	18,50 €
Entrecote, fein marmoriert mit Kräuterbutter, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin	20,50 €
Gegrilltes Wildlachfilet auf frischen Bandnudeln mit Trüffelöl verfeinert an Limettenschaum und Gemüse	21,50 €

## Etwas Süßes zum Dessert

\*\*\*\*

Panna-Cotta mit weihnachtlichen Aromen auf Bratapfelgrütze und gebrannten Mandeln	6,80 €
Vanille-Quarksoufflé an glasierten Orangenfilets und Schokoladen-Kirscheis	7,20 €

## Für unsere kleinen Gäste

\*\*\*\*

Laacher Pancake mit Nutella	5,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,40 €

## Und noch was Deftiges

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	6,90
---	------

