




FESTTAGS- LUNCH

25.+26.12.2023



VORSPEISEN

RAGOUT FIN VOM GÄNSEKLEIN

mit Spitzmorcheln im Blätterteig
auf Rosenkohlsalat mit Apfel
und Parmesan

15,90 €

PASTINAKEN - APFELSUPPE

mit Pastinaken-Chips und
Nuss-Crumble

9,90 €

BRATEN VON BRUST & KEULE

in Liebstöckeljus mit Bratapfel, Rotkohl
und Thüringer Klößen

35,90 €

DIE BRUST


auf Blutorangenjus, dazu cremige
Schwarzwurzeln und weihnachtliches
Gewürz-Risotto

34,90 €

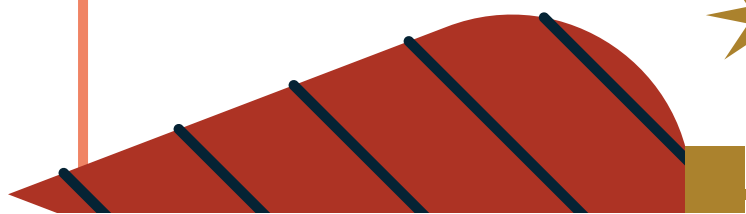

DIE KEULE

mit Beifuß-Sauce, dazu Maronenstampf
und Pastinaken

32,90 €



UNSERE
WEIHNACHTSGANS
VOM
LANDKULTURHOF
„GLÜCKSBINGER“





FESTTAGS- LUNCH



HAUPTGÄNGE

HIRSCHROULADE

mit Speck, Backpflaumen und
Walnüssen gefüllt in Rotweinsauce mit
Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

29,90 €

SEETEUFEL - MEDAILLONS VOM GRILL

mit Chorizo, Salbei und Kohlröschen auf
Tomatenstampf

31,90 €

GEGRILLTES KALBSKOTELETTE

mit winterlichem Ratatouille,
Gremolata Butter und
Süßkartoffelgnocchi

36,90 €

WEIHNACHTLICHES GEWÜRZ-RISOTTO

mit Maronen und karamellisierten
Birnen

21,90 €



FESTTAGS- LUNCH



SÜSSER
AUSKLANG

GEBRANNT
MANDEL - PANNA
COTTA

mit Zimtpflaumen

10,90 €



HINWEIS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel

oder deren Bestandteile haben,

sprechen Sie im Vorfeld mit unseren

Servicemitarbeitern!

Gern können wir histaminarm, glutenfrei, laktosefrei für Sie kochen!

Allgemeiner Verzehrhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr

von rohem Fisch und tierischen Proteinen

zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

