

## **Weihnachtsmenü**

**Steinpilz-Consommé**  
mit Fleischklösschen und Gemüse  
oder  
**Gemüse-Consommé**

### **Vorspeise**

**Ziegenfrischkäse-Crème brûlée**  
mit Amarena-Preiselbeersenf und Wildkräutersalat

### **Hauptgänge zur Wahl:**

**Rehmedaillons**  
mit Apfelrotkohl, Serviettenknödel  
und Preiselbeerjus. **58,90**

**Skrei pochiert mit Gemüsejulienne in Kräuter-Weißwein**  
mit Rote Beete Fregola Sarda (Nudelrisotto) **54,90**

**Brezenknödel**  
auf Waldpilzrahmsauce **44,90**

**Hausgemachte Kalbsfleischbällchen ( bis 16J.)**  
in Tomatensauce und Nudeln **24,90**

### **Dessert**

**Weihnachtliches Dessertvariation**  
lassen Sie sich von unseren Mühlenköchen überraschen

**Gänse-Menü für die Weihnachtstage**  
**Nur auf Vorbestellung (mindestens acht Tage vorher)**

Gänse-Consommé  
mit Fleischklösschen und Gemüse

\*\*\*

**Ganze Gans** (für 4 Personen 5,2kg)  
am Tisch tranchiert  
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklösse

\*\*\*

**Überraschungsdessert**  
**pro Person 80,00**