

Weihnachtskarte

Vorspeisen

1: Maronen creme Suppe	7,80
2: Scampì Aglio e Olio	12,80
3: Caprese mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Brot	12,50
4: Feldsalat mit Brotkruste, Himbeere Dressing und Speck	9,50
5: Gemischter Salat	6,50
6: kleiner Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Tomaten, gurken und Oliven	9,50

Hauptspeisen

7: Gänsekeule mit Klößen, Rotkohl und Bratäpfeln	24,50
8: Gänsebrust mit Klößen; Rotkraut und Bratäpfeln	25,50
9: Entenbrust mit Orangensauersoße. oder Waldbeersoße, Rosenkohl und Klößen	26,50
10: Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat	14,80
11: Rahmschnitzel mit Pommes und Salat	14,80
12: Kalbschnitzel mit Steinpilzen, Pommes und Salat	21,50

Weihnachtskarte

13: *Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebel* 25,50
Rosmarienkartoffeln und Salat

14: *Argentinisches Rumpsteak mit* 27,80
Senf Cognac Soße, Rosmarinkartoffeln und Salat

15: *Schweinelende mit Champignons, Sahnesoße,* 21,50
Kroketten und Salat

16: *Schweinelende mit Pfefferrahmen Soße* 22,80

17: *Frischer Lachs mit Bandnudeln und Blattspinat*

18: *Tortelloni vegetarisch gefüllt mit Spinat und* 16,80
Ricotta auf leichter Tomatensoße und Gemüse

19: *Tortelloni al Salmone* 17,80

Mit Shrimps, Lachs und Spinat auf
Tomatensahnesoße

Kinderspeisen

20: *Spagetti Bolognese mit Rinderhackfleisch* 12,80

21: *Tortelloni alla panna Mit Schinken-Sahne-Soße* 12,80

Nachtisch

22: *Hausgemachter Tiramisu* 8,80

23: *Hausgemachter Creme brule* 7,80

24: *Hausgemachter Pannacotta mit Himbeersoße* 7,80
oder Karamellsoße