

Genussvolle Adventszeit

Vorspeisen

Rehrücken „á la tonnato“

gebratene Scheiben vom Rehrücken, serviert mit cremiger Thunfischsauce, Kapern und knackigen Feldsalat

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderrückensteak

mit Kürbis-Senf-Kruste dazu Bratkartoffel und würziger Speckrosenkohl

Saftiges Wildschweinschnitzel in knuspriger Brezenpanade

dazu Rahmsauce und hausgemachte Haselnussspätzle

Knusprig gebratene 1/2 Bauernente

mit Orangen-Majoran-Sauce serviert mit Kartoffelknödel und herzhaften Blaukraut

Kürbisrisotto

mit geschmolzenen Balsamico-Kirschtomaten, frittierten Krausepetersilie und Parmesanspänen

Dessert

Hausgemachte Marillen-Topfenknödel

mit lauwarmen Zwetschgenröster und Vanilleeis
(Zubereitungszeit 25 Minuten)

Affogato

Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso
– ein klassischer italienischer Genuss