

## Auswahlkarte für Weihnachtsfeiern 2021

### Vorspeisen

<b>Knackiger Vorspeisensalat</b>	7.40 €
verfeinert mit Cranberries und gerösteten Kernen	
<b>Ziegenkäse mit Frammersbacher Honig</b>	11.80 €
im knusprigen Säckchen auf marinierter Rote-Bete	
<b>Schaumsuppe vom Knollensellerie &amp; Birne</b>	6.50 €
mit Walnuss-Pesto	

### Hauptgerichte

<b>Knusprige Gänsekeule mit Beifuß-Sauce</b>	23.40 €
mit karamellisierten Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	
<b>Gebratene Filets von der Lohrer Forelle</b>	22.60 €
mit glasierten Trauben und Speck an Champagnerkraut und Kartoffelpüree	
<b>Rosa gebratenes Filetsteak vom Rind</b>	29.20 €
mit unser legendären „Café de Paris“ Sauce an jungem Wirsing und hausgemachten Krusteln	
<b>Tiroler Knödeltris – Bergkäse-, Spinat-, und rote Beete Knödel</b>	16.90 €
mit Salbeibutter, geriebenen Parmesan, Wildkräuter-Pesto und herbstlichen Salat (Vegetarisch)	
<b>Gefüllte Wirsingbällchen auf Trüffel-Sauce</b>	16.90 €
mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen (Vegetarisch)	

### Dessert

<b>Nougatchino Royal</b>	7.80 €
hausgemachtes Nougateis aufgefüllt mit Baileys & Espresso	
<b>Lauwarme Schokoladentarte</b>	8.70 €
an Birnen-Vanille-Confit und Tonkabohnen-Eis	
<b>Feine Käseauswahl</b>	9.80 €
mit Nüssen & Olivenöl	