



## **Weihnachtsmenüs**

2018

**Suppe:** *Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“*

**Dessert:** *Crème Brûlée*

**½ Weihnachtsente**

gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Rotkohl,  
Kartoffeln oder Klöße

€ 34,00

**Weihnachtsgans**

gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Rotkohl,  
Kartoffeln oder Klöße

€ 36,00

**Hirschrücken**

Pfifferlinge, Thymian-Schokoladensauce,  
Williamsbirne, Rosenkohl, Kroketten

€ 37,50

**Wildschweinkeule**

Waldpilze, Portwein-Rahmsauce, Pfirsich  
gefüllt mit Kronsbeeren, Rosenkohl,  
Kroketten

€ 30,50

**Heidschnuckenbraten**

aus der Keule, Pfifferlinge,  
Wacholderrahmsauce, Rotkohl, Apfelmus und  
Kronsbeeren, Salzkartoffeln

€ 35,00

**Hasenrücken „Winzer Art“**

mit Nüssen, Trauben und Pfifferlingen,  
Rosenkohl, Kroketten

€ 33,00

**Filetsteak vom Rind, 200 g**

auf Cognac-Trüffelsauce, Salatvariationen,  
Kroketten

€ 36,00



## **Weihnachtsmenüs**

2018

**Suppe:** *Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“*

**Dessert:** *Crème Brûlée*

### **Filet vom Zander**

gebraten, Rieslingsauce,  
Salzkartoffeln, Salat

€ 32,50

### **Rinderbraten**

-vom zarten falschen Filet-  
mit Rosenkohl – Specksahne  
Kartoffeln aus der Heide

€ 25,00

### **Schweinefilet im Ganzen gebraten**

auf Pfeffersauce, Salatvariationen, Krokette

€ 27,00

### **Vegetarisch:**

Tomatensuppe

### **Tagliatelle mit Spinat, Gorgonzolasauce**

Pinienkernen und Parmesanspänen  
Crème Brûlée

€ 17,50

### **Kindermenü:**

Kraftbrühe

### **Hähnchensteak,**

Champignons, Gemüse, Pommes  
Eis

€ 12,50