

Weihnachtsmenü

Supfbrot mit Käse und Kräutern
(Gluten, Lactose)

Suppe

Rote Bete Cremesüppchen
mit Meerrettichtupfen
(Sellerie, Soja, Lactose)

Hauptgänge zur Wahl am Tisch

gebratene Entenbrust mit Rotweinsosse
dazu Maronen-Kartoffelpüree
und Rotkohl
(Sellerie-Soße, Lactose-Püree)

Kinderschmorbraten mit Lebkuchensosse
dazu Schupfnudeln und Zuckerschoten-Möhrengemüse
mit gebrannten Mandeln
(Gluten, Eier, Lactose, Sellerie, Schalenfrüchte)

Veganer Hauptgang auf Bestellung

Bratklops mit Zitronen-Kräuter-Soße
dazu Schupfnudeln und Zuckerschoten-Möhrengemüse
mit gebrannten Mandeln
(Gluten, Soja, Schalenfrüchte)

Nachtisch

Nougatmousse mit Nüssen
und weihnachtlichen Gewürzen
(Lactose, Gluten, Schalenfrüchte, Eier, Soja, alkohol-Amaretto)

Abschluß

Burggeist
(weckt die Lebensgeister der müden Kecken)
(alkohol)