



## ***Ihr Weihnachtsmenü***

Zu Ihrem Aperitif servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Küche

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom niedergegarten Kalbstafelspitz mit frischem geriebenen Meerrettich, Avocado und Wachtel Ei ***	15 €
Bukett von Ackersalat an Cassis- Balsamico Vinaigrette mit Schwäbischer Coppa und Boskop-Apfel ***	12 €
Wiechser Festagsuppe Eierstich – Flädle – Rindfleisch Tortelloni ***	8 €
Hausgemachte Ravioli mit Rauchlachs gefüllt an Basilikumbutter an Limonen Soße mit Pommery Senf	12 €

\*\*\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Rosa gebratenes Brüstchen von der Barbarie-Ente an Zwergorangen Soße dazu Rotkraut, Rosenkohl und Serviettenknödel ***	26 €
Geschnetzeltes von der Kalbskeule und Champignons dazu Marktgemüse und hausgemachte Nudeln ***	25 €
Zweierlei vom Weiderind Geschmortes Schulterblatt & Rosa gebratenes vom Rücken Kartoffel Püree und Marktgemüse ***	29 €
Zander Filet auf der Haut mit Kräutern und Pancetta gebraten mit Wirsing Rahm Gemüse und Kartoffeln ***	25 €
Als Kinderteller servieren wir gerne ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Karotten Gemüse	14 €

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

Parfait von Alba- Torrone mit Zitrusfrüchten und Valrhona Schokolade ***	9 €
Panna Cotta und Himbeer Sorbet mit Früchten ***	9 €
Variation von Rohmilchkäse mit Tessiner Feigensenf und Trauben	9 €