



## **Ihr Weihnachtsmenü**

### **Vorspeisen**

Winterliche Salatschale an Joghurt-Honig Dressing Blattsalate / Rohkost / Birne / karamellisierte Kernle / Ciabatta Chips ***	8 €
Bukett von Ackersalat an Feigensenf-Balsamico Dressing Schwäbischen marinierten Leisa Linsen / Wachtel Ei / Speckknusper ***	14 €
Riesling Sahne Suppe Pikante Garnelen / Apfel / Petersilienöl ***	8 €
Hausgemachte Ravioli mit geräucherter Forelle gefüllt Limonen Soße / Kürbis / Junger Blattspinat als Hauptgericht 24 €	14 €

\*\*\*\*\*

### **Hauptgerichte**

Rosa gebratenes Brüstchen von der Barbarie-Ente Rotwein-Orangensoße / Bratapfel / Rotkraut / Rosenkohlheu / Sellerie-Kartoffelpüree ***	31 €
Semmer Rolle von der Kalbskeule Sous Vide gegart Steinpilze / Graupurgundersoße / Winterliches Gemüsebukett / hausgemachte Nudeln ***	27 €
Saltin Bocca vom Kabeljau Rucola-Tomaten Pesto / Taglierini / gebratenen Gemüsestreifen ***	31 €
Zucchini und Auberginen Schnitzel in der Kürbiskern Panko Kruste Parmesan Soße / winterliches Gemüsebuket / Polenta ***	22 €
Als Kinderteller servieren wir gerne ein paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Karotten Gemüse	16 €

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

Hausgemachtes piemontesisches Torrone-Parfait Schokoladensoße / Navel Orange ***	10 €
Tonkabohnen Panna Cotta / Portwein Zwetschgen / Lebkuchen Eis ***	10 €
Variation von Rohmilchkäse / Preiselbeeren Marmelade / Nüße	14 €

**Gasthof zur Sonne Weihnachten 2022**