

# Weihnachts MENÜ

## VORSPEISEN

<b>Tatar   gelbe Bete &amp; Holunderkapern</b>	als VS 12,80€
Kalbstatar pikant angemacht   eingekochte gelbe Bete   Holunderkapern   Miso Mayo	
<b>Röhner Räucherforelle</b>	als VS 11,80€
Räucherforellenschaum   gezupfte Forelle   Forellen Kaviar-Buttermilchsud	
<b>Rote Bete &amp; Ziegenkäse</b>	als VS 9,50€
Rote-Bete-Salat   Ziegenfrischkäseschaum  Kornblumen   Dill Öl	
<b>Winterliche Blattsalat</b>	
mit Hausdressing und gepopptes Getreide	7,00 €

## SUPPEN

<b>Steckrüben-Apfelsüppchen mit Dörrpflaumen im Speckmantel</b>	7,80€
Vegan mit gepickelten Rote Bete- Apfelperlen	6,50€
<b>Rindfleischbrühe mit Markklöschen, Eierstich &amp; Wurzelwerk</b>	8,80€

## VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

<b>Paté von Waldpilzeals</b>	VS 14,50€
Wald Pilz Paté   eingelegte Champignons   Waldpilzsud   Wald Moos	
<b>Gnocchi auf Rahmspinat mit Parmesansoße &amp; frisch gehobeltem Trüffel</b>	22,50€
<b>Gemüse Dumplings in Kokosnuss-Curry-Sud, Wok Gemüse &amp; Yuzu Sesam</b>	18,80€

## FISCH

<b>Gebratenes Rhön Forellenfilet mit zerlassener Butter &amp; Zitrone</b>	
auf Meerrettich-Kartoffelstampf & Rote Bete Glace	26,50€
<b>Gegrilltes Adlerfischfilet mit Dill-Butterbrösel</b>	
Risotto von Fregola Sarda mit Flusskrebsen, Erbsen & Möhren	27,80€



## HAUPTGERICHTE

<b>Rhöner Pfannenschnitzel mit Pommes frites</b>	
„Wiener Art“ mit Zitrone	16,80€
„Rhöner Charme“ mit Lauch, Dörrfleisch & Kräuter Schmand	18,80€
<b>Stücke von Maispoularden Brust in Panko ausgebacken</b>	
auf Sesamreis mit einer Curry-Fruchtsoße	25,80€
<b>Sauerbraten vom Kalbstafelspitz</b>	
mit Rotkohl und Böhmishe Knödel	28,50€
<b>Barbarie Entenbrust in Orangen Pfeffersoße</b>	
auf Liebstöckel-Kartoffelstampf mit glasierte Möhren	29,00€
<b>In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Perlzwiebeln &amp; Dörrfleisch</b>	
mit Böhmische Knödel & Wirsinggemüse	28,50€
<b>Damm-Hirschrücken mit Pflaumensoße &amp; Dörrpflaumen im Speckmantel</b>	
mit Rosenkohl-Ragout & Mandelkroketten	34,50€
<b>Mit Met gefülltes Schweinefilet an Bratensoße</b>	
mit Steckrüben-Kartoffel-Gemüse	26,80€
<b>Beilagen Salat</b>	5,00€

## WAS SÜSSES DANACH

<b>Apfelkrömel mit Zimt &amp; Walnüssen, Vanilleeis &amp; Sahne</b>	8,50€
<b>Spekulatius Tiramisu im Gläschen mit Mandel-Apfelsinen Sorbet</b>	7,80€
<b>Tonkabohnen Knusperschnitte mit Himbeeren &amp; Himbeersorbet</b>	8,50€
<b>Weihnachtliches Tagesdessert</b>	6,00€

Wir wünschen allen unseren Gästen ruhige & besinnliche Weihnachtstage  
und alles Gute für das neue Jahr 2026

