

# Es weihnachtet sehr Die leckere Adventszeit

Mit Ente & Gans, Wildschwein & Hirsch



- Rahmsüppchen „Gabriel“** € 6,30  
Eine selbstgemachte, leckere Suppe von Waldpilzen mit frischen Kräutern
- Kürbissuppe „Elias“** € 7,50  
mit Ingwer & Süßkartoffeln abgeschmeckt mit Chili
- Halbe Ente „Hallelujah“** € 24,90  
an Orangensoße mit Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Eine Gänsekeule „St. Martin“** (Rohgewicht 500 gr.) € 34,50  
mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl oder Speck-Rosenkohl
- Wildschweingulasch „Robin Hood“** € 21,70  
mit Waldpilzen, Butterspätzle und Preiselbeeren
- Hirschbraten „St. Nikolaus“** aus der Keule € 25,60  
mit Butterspätzle, Speck-Rosenkohl & einer leckeren,  
mit Rotwein verfeinerten Wild-Sauce
- Linsenbraten an Kirschsoße, (St. Vegan)** € 16,20  
mit Waldpilzen, Apfelrotkohl & Schupfnudeln
- Bratapfel „Himmel & Hölle“** € 7,60  
gefüllt mit Marzipan, Nüssen & Rosinen auf Vanillesoße
- Beschwipste Pflaumen auf Walnusseis** € 6,40
- Espressocreame „Ave Maria“** € 5,90  
mit Karamell-Mandeln

Dazu empfehlen wir einen Spitzen-Rotwein aus Chile:

**Falernia Carmenere Reserva**, Chile / Elqui Valley, trocken 2014  
Ein tiefroter Wein mit leuchtender Farbe. Schöne Aromen roter Früchte mit einem feinen Duft nach schwarzem Pfeffer. 0,2l € 11,00