WEIHNACHTEN IN DER Chwakenhille

VORAB

Blumenkohl-Vanillecreme-Suppe mit gerösteten Croutons und Sahnehäubchen 6.90

Gemischter Beilagensalat

5,80

Gebackener Ziegenkäse an mariniertem Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Preiselbeeren

12,80

MITTENDRIN

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratensoße, Mauldäschle und Butterspätzle 27,90

Geschmorte Rinderrouladen auf Apfelrotkraut mit Butterspätzle 22,80

Feine Bandnudeln in Weißweinsoße mit Walnüssen, Parmesanspäne, Kirschtomaten, Rucola und Waldpilzen 17,50

Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne und Haselnuss-Spätzle 24,90

Maispoularde sous vide gegart auf Maronenpüree mit gebratenen Waldpilzen und Burgundersoße 22,50

HINTERHER

Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen Früchten 8,50

