

2. Weihnachtstag *a la carte von 17 – 20 Uhr*

Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen 8,50 €

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Sahne 8,50 €

Hauptgerichte:

Hirschragout

mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödeln 28,50 €

Schnitzel „à la Mausefalle“

mit geröstetem Speck, gebratenen Zwiebelstreifen, Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Salat vom Buffet 20,50 €

Grillteller „Wandervogel“

saftiges Rindersteak, Schweinemedallion, Hähnchenbrust, Speck, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet 25,50 €

Nerother „Freudenkoppe“ Rösti

(auch vegetarisch oder vegan) 18,50 €

Schweinemedallions, frische Champignons und Zwiebeln mit Käse überbacken, serviert in der Pfanne bunttes Marktgemüse dazu und ein hausgemachter Rösti 22,50 €

Gebratene Hähnchenbrust

mit Pfeffersoße, Kroketten und Salat vom Buffet 21,50 €

Schlemmerpfännchen

Schweinemedallions rosa gebraten auf Butterspätzle mit Champignonsauce in der Pfanne serviert und Salat vom Buffet 22,50 €

Dessert:

Schokomousse

mit Orangensoße und Sahne 9,50 €