



WEIHNACHTSMENÜ

HAUPTSPEISEN

- Barbarie-Entenkeule mit Orangensauce (L, GL) · € 13,90
Geschmorter Rinderbraten mit Lebkuchensauce (L, GL) · € 14,90

BEILAGEN

- Kartoffelknödelchen (VT, G, L) · € 2,50
Maronen-Haselnuss-Spätzle (VT, L, N) · € 3,90

GEMÜSEBEILAGE

- Apfel-Kirsch-Blaukraut (V, L, GL) · € 2,50

DESSERT

- Gewürztiramisu (VT) · € 3,90/Stk.

(VT)=Vegetarisch; (V)=Vegan; (N)=mit Nüssen;
(GL)=Glutenfrei; (L)=Laktosefrei

ZUBEREITUNG



HAUPTSPEISEN

Entenkeule:

Die Entenkeule bei 180 Grad Umluft für 15 Minuten im Ofen backen. Die Sauce separat erwärmen.

Rinderbraten:

Den Beutel mit dem Braten für 10–15 Minuten in siedendes Wasser legen und anschließend in einem Teller anrichten.

BEILAGEN

Kartoffelknödel:

Die Knödel in gesalzenem siedendem (nicht kochendem) Wasser für 5 Minuten ziehen lassen.

Maronenspätzle:

Die Spätzle mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

GEMÜSEBEILAGE

Blaukraut:

Das Blaukraut in einem Topf für 5 Minuten erwärmen.