

# Weihnachts Speisekarte

## Aperitif Empfehlung

- Amaretto Sour  
Amaretto/Zitronensaft/Läuterzucker  
6,50€  
Prosecco mit Weinbergpflirsichlikör  
5,50€

## Vorspeisen

- Winterliche Salate mit hausgebeiztem Lachs  
und Orangenvinaigrette  
10,90€  
mit geräucherter Entenbrust  
und Aprikosen Chutney  
12,90€  
Klassischer Krabbencocktail im Weckglas  
mit Baguette und Butter  
10,90€

## Weißwein Empfehlung

- 2018er Weißer Burgunder  
Q.b.A., trocken, Rheinhessen  
Weingut Scherner-Kleinhanß  
Bremer Ratskeller  
0,2l 5,50€

## Suppen

- Hummercremesuppe mit Flusskrebssen  
und Kräutersahne  
8,90€  
Wildkraftbrühe mit Gemüsewürfel  
und Wildeinlage  
7,90€

## Hauptgänge

- Schnitzel Wiener Art  
mit Butterspätzle, Waldpilzrahmsauce & kl. Salat  
17,90€  
Wildgulasch in Wacholdersauce  
mit Apfelrotkohl und Butterspätzle  
17,90€  
Brust & Keule von der Ente  
mit Apfelrotkohl, Knödel und Orangensauce  
18,90€  
Zanderfilet mit Kirschtomaten, Blattspinat,  
getrüffeltes Kartoffelpüree  
und Limettenbutter  
18,90€  
Geschmorter Wildschweinbraten  
mit Apfelrotkohl, Kroketten und Preiselbeersauce  
19,90€  
Brust & Keule von der Gans  
mit Rosenkohl, Knödel und Beifuß Jus  
24,90€  
Rumpsteak vom Grill  
mit Kroketten, Speckbohnen und Sc. Bearnaise  
26,90€  
Rotwein Empfehlung  
Italien\Puglia  
2018er WHY NOT?  
I.G.T., trocken, Negroamaro - Primitivo Zinfandel  
0,2l 5,20€