

Weihnachten 2020

Zartgebratene Gänsekeule mit Balleklöß, Apfelrotkraut und Maronen	21,20
Hirschbraten mit Balleklöß, Apfelrotkraut und hausgemachtem Johannisbeerkompott	14,90
Ragout vom Hirsch mit Kartoffel-Lebkuchen-Wecktaler und Salatteller	14,30
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotwein-Balsamico-Soße, Balleklöß und Salatteller	11,20
Mit Äpfeln und Latwerge gefüllte Hühnerbrust auf Lebkuchensoße mit Kartoffel-Lebkuchen-Wecktaler und Salatteller	10,50
Gebratenes Schweinefilet auf Lebkuchensahnesoße mit Kartoffel-Lebkuchen-Wecktaler und Salatteller	14,80
Kartoffelklöße gefüllt mit Rodensteiner auf Steinpilzchampignon in Kräuterrahmssoße und Salatteller	9,50
Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutter's Art mit Balleklöß und Apfelrotkraut	10,40
Schnitzel nach Art des Hauses - bestrichen mit Meerrettich und Kräutersenf, Bratkartoffeln und Salatteller	9,20
Schweineschnitzel mit Kochkäsesoße, Bratkartoffeln und Salatteller	9,20
Cordon Bleu nach Odenwälder Art mit Bratkartoffeln und Salatteller	9,50
In Mandelbutter gebratenes Lachsforellenfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller	14,80
Schokoladen-Lebkuchenmousse mit Eierlikör oder hausgemachten Rumfrüchten und Sahne	4,00
Mandelmousse mit gebrannten Mandeln	4,00