



# WURSTKÜCHEN WEIHNACHTSKARTE



## Klare Brühе von der Gaus

C,I,J,L

mit gezupftem Gänsefleisch,  
feinem Gemüsestroh und Fadennudeln

6,90 €

## Winter Rapunzeln

A1,X,15,2,3,4

zarter Feldsalat mit hausgeräucherter Gänsebrust,  
marinierten Orangenfilets und Himbeerdressing  
dazu reichen wir frisches Baguette

13,90 €



## Wildbratwurst

A1,G,I,J,L,M,2,3,7

weihnachtlich abgeschmeckte Wildbratwurst  
verfeinert mit getrockneten Pflaumen und Preiselbeeren,  
serviert mit Kartoffelstampf, Rotkohl und Rotweinjus

14,90 €



## Hirschragout

A1,C,G,I,J,L,M,2,3

geschmortes Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen,  
angerichtet mit Spätzle und gebuttertem Rosenkohl

22,90 €



## Ente aus dem Ofen

A1,C,G,I,J,L,M,2,3

serviert mit Kartoffelklößen und wahlweise  
gebuttertem Rosenkohl oder Apfelrotkohl

viertel Ente 18,90 € halbe Ente 24,90 €



## Gänsekeule

A1,C,G,I,J,L,M,2,3

zart geschmorte Gänsekeule, mit Kartoffelklößen  
und wahlweise gebuttertem Rosenkohl  
oder Apfelrotkohl

27,90 €

## Weihnachtliches Schokomousse

C,G,2,3

hausgemachtes Schokomousse  
mit einer feinen Lebkuchennote,  
serviert mit marinierten Orangenfilets  
und Schlagsahne

8,50 €

