

Unser winterliches Weihnachts-Menü 2018



Vorweg

„Ofenkäse“

milder Ziegenkäse aus dem Ofen  
mit knackigen Wallnusskernen  
und süßem Honig überbacken

\*\*\*\*\*

Kross gebratene Gänsekeule,  
auf fruchtiger Aprikosensauce, hausgemachtem Rotkohl  
und einem Original Thüringer Erdäpfelklos

oder

St. Pierre-Filet vom Grill  
an einer samtigen Rote-Bete Rahmsoße  
und hausgemachtem Wirsing-Kartoffelstampf

oder

Hausgemachte Rote-Bete & Birnen Käse Maultaschen  
mit einer fruchtig-pikanten hausgemachten  
Orangen-Meerrettichsauce

Zu guter Letzt:

Haugemachter Bratapfel-Milchrahm-Strudel  
mit einem Rotweinschaum und luftigen Schokoladenmousse

37,80 Euro pro Person