

# Weihnachtskarte

25. & 26.12.2025

<b>Kürbiscremesuppe</b>	mit Karamellkernen	6,50€
<b>Waldpilzsüppchen</b>	mit Kräutern	7,90€
<b>Hirschgulasch</b>	mit Waldpilzen auf Kürbis-Tagliarini	23,90€
<b>Klassische Weihnachtsente (1/2)</b>	in Orangensauce mit Rotkohl, Rosenkohl, Semmelknödel, Preiselbeeren	28,90€
<b>Rumpsteak auf Zwiebelchampignons</b>	mit Kräuterbutter, Salat und Bratkartoffeln	32,90€
<b>Hirschrückenfilet</b>	rosa gebraten in Kräuterkruste, Waldpilzen, Rosenkohl und Gratin	32,90€
<b>Norwegisches Lachsfilet &amp; Scampi</b>	auf grünem Gemüse, Safranhollandaise, Gratin- Kartoffeln	27,90€
<b>Broccoli-Rosenkohlpfanne</b>	mit Safranhollandaise und Gratin (vegan möglich)	21,90€
<b>Hirsch-Burger</b>	mit gebratenem Hirschhacksteak mit Preiselbeeren und Käse, Coleslaw, Blattsalat und Pommes	21,90€
<b>Vitello-Tonato</b>	rosa gebraten mit Thunfischcreme, knackigen Salaten und Bratkartoffeln	25,90€
<b>Weihnachtsbowl mit Knusperente</b>	mariniertes Rotkraut, Sojabohnen, Blattsalate, Tomaten, Kürbis, Villa-Käse, Zwiebel, Sesam, Wasabinüsse, Teriyaki-Reis, gemischter Salat und Baguette	24,90€
<b>Creme Brûlée mit Salzkaramel</b>		8,90€
<b>Schokotörtchen</b>	mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Toffee-Sauce	8,90€

---

Alle Preisangaben in Euro, inklusive MwSt. und sind unverbindliche Angaben. Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten.

Allergiker Hinweis

Bitte fragen Sie unser Personal nach unserer Allergendokumentation für unsere Speisen und Getränke. In unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten werden auch Gluten-, milch-, -ei-, -sellerie, -erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet, so kann auch bei größter Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.