



Wirtshaus am See

VORSPEISE

CRÈMESÜPPCHEN von der Gans
mit karamellisierten Maronen und Buttercroûtons

Hausgemachte **GÄNSELEBERPASTETE**
im Gläschen mit Brioche und Preiselbeergelee

FELDSALAT

mit Orangen-Ingwerdressing, rosa gebratener Barbarie-Entenbrust,
Granatapfelkernen und zweierlei Baguette

FELDSALAT vegan

mit Orangen-Ingwerdressing, karamellisierten Birnen,
Walnüssen und zweierlei Baguette

HAUPTGÄNGE

HIRSCHKALBSRAGOUT in Kirschsoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

WIENER KALBSSCHNITZEL

mit Kräuterbratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

LENDCHEN vom „Murroc-Schwein“

im Serrano-Mantel auf Portwein-Traubensoße mit Röstgemüse
und Kartoffelgratin

Variation von **KÜRBIS-** und **WIRSINGSTRUDEL** 
auf Vermouth-Soße mit Safran-Risotto

DESSERT

LEBKUCHEN-PANNA COTTA
mit Waldbeerengrütze und Eierlikörschaum

MARZIPANMOUSSE mit Kirschkompott und Vanillesahne

2-Gänge € 33,- | 3-Gänge € 39,-

WEIHNACHTSMENÜ

FÜR DEN 25.12. UND 26.12.2021