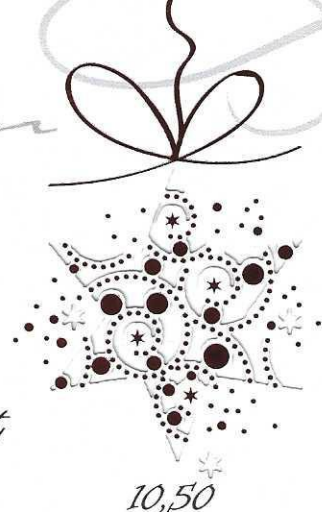


FROHE Weihnachten

So schmeckt Weihnachten im
„Grädlerwerk“



Ziegenkäsetaler auf Rote - Beete - Carpaccio und Feldsalat
mit Kirsch - Pistazien - Krokant

10,50

Selleriesüppchen
mit Apfel - Bacon - Salsa

6,90

Schwedischer Kräuterlachs
mit Mandel-Brokkoli, Rosmarinkartoffeln u. Safransauce

18,50

gefüllte Kalbsröllchen im Speckmantel
an Birnen- Gorgonzola- Rahm, Princessbohnen u. Kroketten

19,60

Schweinefilet im Wirsingmantel
mit Kartoffeltaler und Steinpilzen an Rotweinjus

19,30

Keule u. Brust von der Gans
Rotkohl, Klöße, Semmelbrösel und Orangen - Thymian - Jus

22,60

Hirschsteaks mit Cranberrybutter
Serviettenknödel und buntem Salat

27,80

Vegane Fischfrikadelle mit Fingermöhren
Fenchelrahm und Maronenkrokant

14,20

Dessert

Gestreifte
Schoko - Minze - Mousse

