

# Frohe Weihnachten

Karotten-Ingwersuppe mit Kräuterbaguette  
oder

„Hildesheimer Hochzeitssuppe“ mit Kräuterbaguette

je 4.50

- 1) Perlhuhnbrust auf „Sauce Café de Paris“  
dazu Rösti-Taler und Salatbeilage 17.-
- 2) Medaillons vom Schweinefilet im Parma-Mantel  
auf Pfeffer-Sahnesauce dazu Mediterranes Gemüse und Tagliatelle 17.-
- 3) ½ Barbarie-Ente auf Orangensauce  
dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterbrösel 19.-
- 4) Hirschbraten mit Steinpilzsauce  
dazu Rotweinbirne mit Preiselbeersahne  
grüne Bohnen im Speckmantel und Kartoffelkroketten 21.-
- 5) Rumpsteak vom „Argentinischen Angus“ (ca. 230gr.)  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage  
dazu Kräuterbaguette und Steaksaucen 23.-
- 6) Gänsebrust auf Mandarinen-Sherrysauce  
mit Backapfel und Marzipan-Preiselbeeren  
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterbrösel 25.-
- 7) Duett vom Zander- und Lachsfilet  
auf Salbei-Limettenbutter mit geschmolzenen Honigtomaten  
dazu Trüffel-Schnee und Salatbeilage 26.-
- 8) Wildschwein-Koteletts vom „Lavastein-Grill“  
mit Kartoffelgratin & Grill-Gemüse der Saison 28.-

## für unsere kleinen Gäste

(für Erwachsene 2,50 € Aufpreis)

- 8) 2 Schweine-Filets mit Rahmchampignons  
dazu Erbsen und Möhregemüse, Kartoffeln 8.50
- 9) Kinderschnitzel mit Pommes frites 6.50

## Dessert

- 10) hausgemachtes Zimt-Tiramisu mit Spekulatius 6.-
- 11) Bourbon-Vanille-Eis in Krokantmantel  
auf warmer Belgischer Waffel dazu heiße Himbeeren und Sahne 6.-
- 12) Mousse au Blanc geschichtet mit Weintrauben  
dazu Erdnuss-Crumbel & Fruchtmark 6.-
- 13) „Pinocchio“ Kugel zur Wahl  
Sahneschneenest | Schokolinsen | bunte Streusel 3.50

