

Weihnachtszeit ...zum Genießen:



Gänsebrühe „Weihnachtstal“ mit Gemüse und Fadennudeln	4,90 €
Apfel-Meerrettichsüppchen mit Croutons	6,40 €
Heißer Winter-Apfel-Punsch mit Zimt-Sabayone	5,20 €

„Napoleons festlicher Ofenbraten“ vom Schwein mit Apfel-Pflaumen-Chutney & Mandeln geschmort, dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	18,90 €
Geschmorter Balsamico-Honig-Sauerbraten mit gerösteten Mandeln und Rotkohl dazu Sonntagsklöße	21,90 €
Wildschweinbraten mit Rahmchampignons, Rotkohl und Thüringer Klößen	21,90 €
Weihnachtliche Bowl von der Entenbrust Entenbrust, rosa gebraten mit Rotkohlsalat, Rosenkohlhälften, Perlgrauben, Granatapfelkernen & Pflaumen-Orangen-Dressing	21,90 €
Zart schmelzende Ochsenbäckchen in einer kräftigen Portweinreduktion, mit Wurzelgemüse & Semmelknödel	22,90 €
Knusprig gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	23,90 €
Weihnachtliches Rumpsteak unter einer Honig-Nusskruste auf Wintersalat und Kartoffelspalten	31,90 €
und danach: Weihnachtliches Tiramisu im „Weckglas“ mit einem Zimt-Apfel-Pflaumenragout & Mandeln	7,20 €

Unsere Rotwein-Empfehlung:

BLUE OWL PINOTAGE , trocken	0,2l	6,80 €
Franschhoek ALLÉE BLEUE , Groot Drakenstein Südafrika	0,75l	21,90 €



3. KANONEN-WEIHNACHT
14.+15.12.24
im Kanonengarten