

# WEIHNACHTS KARTE

FÜR DIE WEIHNACHTSFEIERN

## EMPFANG AN UNSERER NEUEN BAR VOR DEM PONTE

mit Glühweinspezialitäten aus der Allacher Obstkellerei

5,00 € / Person / Getränk

### VORSPEISEN

Feines Kürbissüppchen vom Hokkaido mit Kokos, Ingwer, Curry,  
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*

Fränkischer Feldsalat auf Kartoffeldressing mit karamellisierten Birnenspalten,  
knusprigen Speck und Kräutercroutons

\*\*\*

Vitello Tonnato vom fränkischem Kalb mit Kapernäpfeln

\*\*\*

Ziegenkäse aus der Bioland Käserei Würnsreuth, gratiniert mit Honig auf Wildkräutersalat  
dazu Feige und leichtes Balsamico Honig Dressing

### HAUPTSPEISEN

Knusprige gebratene Gänsbrust aus dem Ofen mit Apfel – Zimt Blaukraut  
und zwei fränkischen Klößen

\*\*\*

Heimischer Hirschbraten geschmort, in Wacholderrahm mit Wirsing,  
Preiselbeerbirne und zwei Semmelknödeln

\*\*\*

Gebratene Tranche vom Lachs auf Pinienkern – Blattspinat mit Zitronen – Kartoffelpüree

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke in weihnachtlich gewürzter Rotwein - Portwein Jus  
mit Sellerie - Kartoffelstampf und Rosmarinmöhrrchen

\*\*\*

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch

\*\*\*

Gefüllte Nudelsäckchen mit Birne und Gorgonzola in einer leichten Gorgonzolasauce  
mit karamellisierten Walnüssen und Rucola

### WAS SÜßES ZUM SCHLUSS

Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern auf Birnenragout mit cremigem Rahmeis

\*\*\*

Creme Karamell auf Orangen – Carpaccio mit Minz - Pesto

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster Apfelmus  
dazu cremiges Vanilleeis

3 Gänge Menü 39,50 € / Person