

# FEIERTAGS- menue

Menue ab 11. Dezember

## SUPPEN

### **Cremige Waldpilzsuppe**

Aromatische Waldpilze, fein abgeschmeckt  
mit Kräutern und einem Hauch Petersilienöl

14,80 €

### **Cremige Sellerie-Birnen-Suppe**

Feine Suppe aus Sellerie und reifen Birnen,  
sanft püriert und cremig aufgeschlagen

12,80 €

## HAUPTSPEISEN

### **Hirschbraten**

Zart geschmort, serviert mit Semmelknödeln,  
Rotkohl und einer Rotwein-Wacholder-Schokola-  
densoße

32,50 €

### **Winterlicher Wildschweinbraten**

Mit geschmortem Wintergemüse, cremigem Kar-  
toffelpüree und  
aromatischer Waldpilzrahmsouße

29,50 €

### **Festliche ganze Ente** (für 2 Personen)

Knusprig und zart, dazu Apfelrotkohl,  
Kartoffelklöße und kräftige Enten-Jus

70,00 €

## AUF VORBESTELLUNG

### **Ganze Gans**

(ca. 5 kg, für 4-6 Personen)

Knusprig gebraten, mit Rotkohl, Semmelknödeln,  
Kartoffelklößen und aromatischer Glühweinsouße

179,00 €

## DESSERTS

### **Eis-Trilogie „Winterzauber“**

Hausgemachtes Lebkuchen-, Spekulatius- und  
Walnuss-Eis auf winterlicher Schoko-Biskuit-Erde

15,50 €



**jetzt reservieren ...**

im-jaich Restaurant Kormoran