

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-Schokoladensauce

32,50 €

Winterlicher Wildschweinbraten

Mit geschmortem Wintergemüse, cremigem Kartoffelpüree und aromatischer Waldpilzrahmsauce

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 Glühweinsauce

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