

Festtags-Spezialitäten



Aus dem Suppentopf:

| | |
|---|--------|
| Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage | 2,80 € |
| Knoblauchcremesuppe mit Croutons | 2,80 € |
| Ochschwanzsuppe vom Berchtesgadener Rind | 2,80 € |

Vorspeisen:

| | |
|--|---------|
| Geräucherte Entenbrust auf kleinem Salatteller mit Thousand-Island-Dressing, heimischen Wachteleiern & Baguette | 7,80 € |
| 5 Black Tiger Garnelen auf Grillgemüse mit Röstbrot und „Cafe de Paris-Butter“ | 15,80 € |

Aus heimischer Jagd:

| | |
|---|---------|
| Rehleber in Apfel-Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree und Preiselbeeren | 9,80 € |
| Wildhasen-Ragout mit Schupfnudeln und Preiselbeer-Birnen | 10,80 € |
| Reh-Medaillons vom Grill dazu Kartoffelkroketten, Rahmsteinpilze und Speckbohnen | 14,80 € |



Fisch & Fleisch aus heimischer Zucht:

| | |
|---|---------|
| Zanderfilet, gebraten dazu Schnittlauchkartoffeln und Dillsoße | 12,80 € |
| Lammbraten in Rosmarin-Jus dazu Burgunder-Blaukraut und zweierlei Knödel | 12,80 € |
| Texas-Steak von der Rinderlende mit Bacon, Jalapenos und Schmelzkäse überbacken, dazu Wedges | 17,80 € |
| Rinderfiletspitzen „Cafe de Paris“ mit Grillgemüse und Fächerkartoffeln | 19,80 € |

