

Jägerkrug 1782



Weihnachtskarte 2014

Vorspeisen

Kohlrabi - Birnensuppe mit Specklardon	€ 4,50
Carpaccio von der gebratenen Gänsebrust mit Kürbismayonnaise und Salatdeko, Baguette	€ 8,50
Salatteller „Waldgeflüster“ Gemischte Wildkräuter, Tomate und Birne, gebratene Pilze, Brot	€ 9,50
Gebackener Schafskäse mit Birnenschutney auf Rucola	€ 8,50



Hauptgang

Fränkisches Spanferkelcarrée Speck -Sauerkraut und Kartoffel-Selleriestampf	€ 18,00
Rumpsteak „Nicolaus“ mit einer Erdnusshaube, Pestobaguette und Feldsalat	€ 19,50
Hirschbraten mit Speckrosenkohl und Nußspätzle	€ 16,50
Bachsaibling aus dem Ofen mit Birnen -Bohnen-Speckhaube und Bratkartoffeln	€ 15,50
1 / 2 Ente in 2 Gängen Entenkeule gebraten mit Feldsalatbouquet und Trauben und dann Entenbrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen hausgemacht	€ 18,50
Gebratene Gänsebrust Ganze Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelklößen hausgemacht	€ 17,50

Dessert entnehmen Sie bitte am Abend der winterlichen Dessertkarte!



Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausschauen und freuen uns, Sie in der Adventszeit bei uns begrüßen zu dürfen.