

# Weihnachtskarte

## Suppen der Saison

	Euro
Wir haben uns entschieden an der Aktion „Suppe mit Sinn“ der Berliner Tafel teilzunehmen. Für jede verkaufte „Suppe mit Sinn“ von unserer Saisonkarte spenden wir einen Euro an die Berliner Tafel.	
<b>Die „Suppe mit Sinn“:</b>	6,90
Maronencremesuppe mit gebratener Geflügelleber	
Gänseeintopf mit Perlgraupen, Gänseklein und Wurzelgemüse	6,40



## Hauptspeisen

<b>„Hausgemachter Gemüse-Maronen-Strudel“</b>	11,90
Gemüsestrudel mit Wirsing-Maronen-Füllung serviert mit Basilikum-Parmesan-Sauce	
<b>„Halbe Ente klassisch“</b>	15,90
Eine halbe Ente mit Rotweinsauce, an Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen	
<b>„Honigente“</b>	15,90
Eine halbe Ente nach thailändischem Rezept zubereitet, mit Gemüse und Basmatireis serviert (scharf)	
<b>„Wildschweinrücken“</b>	17,90
Gegrillter Wildschweinrücken an Trauben-Walnuss-Soße, Rosenkohl und Kartoffelgratin	
<b>„Wildragout“</b>	14,90
Wildragout in Preiselbeer-Soße mit Waldpilzen, Rotkohl und Serviettenknödel	
<b>„Kabeljau“</b>	15,90
Im Buttersud gegartes Kabeljaufilet, an Rauchschaumsoße, weißen Bohnen und La-Ratte-Kartoffeln	

## Dessert der Saison

"Marzipan-Creme-Brûlé "

5,90

Gebrannte Creme mit Marzipan und heißen Kirschen

### Eine ganze Gans

mit Rosinen-Apfel-Füllung dazu Apfelrotkohl, Grünkohl,  
Klöße und Bratensauce

gibt es auf Vorbestellung, auch außer Haus,  
für vier Personen und kostet 98 €.

**Dornfelder trocken**

0,2l

4,20€

QbA, gehaltvoll, fruchtig

Allendorf Haselnuss Schnäpschen

2cl

2,50€

## Alkoholfreie Getränke der Saison

Roter Traubensaft, direkt von unserem Winzer

0,2 l

2,70€

Bionade Holunder / Orange Ingwer

0,33l

3,00€

Bio-Holunderblüten-Punsch

3,50€

„Limone Rooibos Tee“

2,60€

Aromatisierter Rooibostee mit Ringelblumenblättern und Lemongras

Das Team wünscht Ihnen eine schöne Zeit in der „Giraffe“