

## Weihnachtskarte

### Suppen:

<i>Hausgemachte klare Rinderbouillon mit Kräuterflädle</i>	<i>6,20</i>
<i>Rote Beete - Meerrettichsuppe mit Sahnehaube und Croutons</i>	<i>6,20</i>

### Vorspeisen:

<i>Panierter Ziegenkäse an einem Salatbouquet, mit gerösteten Speckjulienne, Granatapfelkernen, gehackten Walnüssen und Brot</i>	<i>14,80</i>
<i>Gebratene Garnelen im Kartoffelnest verfeinert mit Knoblauch, an einem Salatbouquet mit frischen Paprika, Kirschtomaten, Salatgurke, roten Zwiebelringen und Karottenraspeln, dazu gibt's Brot</i>	<i>14,80</i>
<i>Großer Salat ohne Garnelen</i>	<i>10,20</i>

### Unsere Dressings:

*Senf-Joghurt-Dressing oder Granatapfeldressing*

### Hauptspeisen:

<i>Gebratene Breznknödelscheiben mit cremiger Soße aus frischen Champignons, dazu gibt`s einen kleinen knackigen Salat</i>	<i>14,80</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen - Senfsoße, Kartoffelpüree und frischem Buttergemüse</i>	<i>24,80</i>
<i>Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit angemachten Mett, dazu gibt`s Pfeffersoße, Speckrösti und einen kleinen knackigen Salat</i>	<i>17,80</i>

**Zum Fleisch natürlich bloß, original Coburger Kloß!**

**Fränkischer Sauerbraten** 17,80  
kl. Port. 15,30  
mit hausgemachten Coburger Klößen, Lebkuchensoße und Rotkraut

**Hausgemachte Rinderroulade** 18,20  
mit hausgemachten Coburger Klößen, Rahmsoße und Rotkraut

**Spießbraten** 17,80  
mit hausgemachten Coburger Klößen, pikanter Soße und  
kleinem Beilagensalat

**Hirschbraten** 18,80  
kl. Port. 16,30  
mit hausgemachten Coburger Klößen, Rotweinssoße und Rotkraut

**Knusprige Bauernente** Viertel Ente 17,80  
Halbe Ente 21,80  
mit hausgemachten Coburger Klößen, naturbelassener Soße  
und Rotkraut

**Dessert:**

**Hausgemachtes Bratapfelmousse** 6,80  
mit Himbeersoße und Sahne, im Glas serviert

**Dessertvariation von** 7,80  
**Heller und Brauner Lebkuchencreme**  
auf einem hausgemachtem Bisquittörtchen und angesetzten Rumtopf