

# Advents- und Weihnachtsmenü

ab/from 20.11.21

## **Knoblauchcremesuppe** (A1/G/I)

mit gebratenen Rinderfiletspitzen am Spieß  
Garlic cream soup with roasted beef tenderloin on a skewer

€ 6,90

## **Gänsebrust o. Gänsekeule** (A1/I/K)

gebraten, mit hausgemachtem  
Apfelblaukraut und Kartoffelkloß  
Goose breast, roasted, red cabbage and potato dumpling

€ 20,90

## **Lebkuchenparfait** (G/E/H/C)

mit Rum-Rosinen und Rotweinbirne  
Gingerbread parfait with rum raisins and red wine pear

€ 6,90

als 3-Gänge-Menü: € **34,90**

Bei Einzelbestellung Preise siehe oben  
Price 3-course-menu, individual orders see prices above

# Menu de l'Avant et de Noël

áb 20.11.21

## Velouté d'ail

et brochette de filet de boeuf roti

€ 6,90

## Poitrine d'oie ou cuisses d'oie

frit, avec chou rouge et boulettes  
de pommes de terre

€ 20,90

## Parfait de pain d'épice

avec raisins secs au rhum et poire au vin rouge

€ 6,90

En menu 3 plats: **€ 34,90**

Pour les commandes individuelles, les prix gagn

# Menù dell\* Avvento e di Natale

via 20.11.21

## **Vellutata di aglio**

con spiedino di filetto di manzo arrosto

€ 6,90

## **Petto d'oca o cosciotto d'oca**

fritto, con cavolo rosso e gnocchi di patate

€ 20,90

## **Semifreddo di panpepato**

Con uvetta al rum e pera al vino rosso

€ 6,90

Come menu di 3 portate: **€ 34,90**

Per i singoli ordini, i prezzi vincono sopra

# Menù de Advvento e di Navidad

lejos 20.11.21

## Crema d ajo

con brocheta de solomillo de ternera asada

€ 6,90

## Pechuga o pierna de ganso

Frito, con col lombarda y albòndigas de patata

€ 20,90

## Parfait de pan de jengibre

con pasas de ron y pera al vino tinto

€ 6,90

Como menu de 3 platos: **€ 34,90**

Para pedidos individuales, los precios ganan  
por encima