

# WEIHNACHTS-MENÜ

## Festtagssuppe

Klare Bouillon | Champignon-Klößchen | Wurzelwerk  
oder

**Pastinaken-Apfel-Suppe** -vegan-  
gerösteter Nuss-Kern-Mix



\*\*\*

## Rote Bete Carpaccio -vegan-

Nuss | Salat | Feta-Frischkäse | Honig-Balsamico  
oder



## Leber Paté

Wildleber-Pastete\* | Rosa-Beeren | Salat | geröstetes Brot

\*\*\*

## Zweierlei Schmorbraten

vom heimischen Wild\* und Schwein | deftige Bratensoße | Möhren  
Stupperle (Oberlausitzer Kartoffelklöße)  
oder

## Festlicher Nussbraten -vegan-

Holunder-Jus | Ofen-Rotkohl | Knollenstampf  
oder



## Wildhack\*-Spieße

vom heimischen Wild\* | Taboulé (erfrischender Couscous-Salat)  
Rote-Bete-Hummus  
oder

## Preiselbeeren-Schnitzel

vom Schwein | Preiselbeeren | Camembert-Kruste | Salat | belgische Pommes

\*\*\*

## Mini-Bratapfel

fruchtige Nuss-Füllung | Tonkabohnen-Nuss-Creme | kandierte Orange



4 Gang 44 € | 3 Gang 39 €

\*Wildfleisch aus dem Zittauer Gebirge - nicht biologisch

Alle anderen Zutaten zu **100 % biologisch** (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Enderhof, Vierkirchen; Görlitzer Brotschmiede; Görlitz;

Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.

