

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.