

Unsere Weihnachtskarte

Maronencremesuppe

MIT THYMIANCROUTONS AN CREME FRÄICHE UND FRITTIERTEM RUCCOLA

7.5

wild-consommé

MIT STEINPILZFÄDLE

7.5

Marinierter Feldsalat an Himbeerdressing

MIT ROSA GEBRATENER BARBARIEENTENBRUST AN
KERNEN UND SPROSSEN

12.5

Gänsebrust oder Gänsekeule

MIT APFELROTKOHL/GRÜNKOHL AN KARTOFFELKLÖSSEN MIT
COINTREV-HONIG-GÄNSE SOSSE

17.5

Goulasch vom Hirsch

MIT WALDPILZEN UND WILDKRÄUTERN IN LANDWEIN GESCHMORRT,
DAZU APFELROTKOHL UND BUTTERSPÄTZLE

15.5

Halbe ofenfrische Ente (Laschori-Qualität)

KNUSPRIG AUS DEM OFEN, MIT KLASSISCHER ENTENSAUCE,
APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖSSEN

16.5

Ofenfrischer Bratapfel

MIT MARZIPAN-MANDEL-FÜLLUNG AN BOURBON-VANILLESAUCE

7.5

**DAS LANDHAUS SCHUPKE IST DER PERFEKTE ORT FÜR IHRE
WEIHNACHTSFEIER: RÄUMLICHKEITEN FÜR GRUPPEN VON 5 BIS 100
PERSONEN UND INDIVIDUELLE BERATUNG UND MENÜPLANUNG FÜR FEIERN
AB 35 PERSONEN**