



Desserts

Café Gourmand 12
Tagesdessert und Kaffee nach Wahl
(1,6,8)

Zimtparfait im Spekulatiusmantel 12
Zwetschgenröster
(1a,4,6)

Crème Brûlée (4,6) 12
Beeren | Himbeersorbet
(4,6)

Hinweis:
In allen unseren Speisen kann eines der 14 europäischen Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Allergene:

- (1) Getreideprodukte
- (2) Fisch
- (3) Krebstiere
- (4) Schwefeloxide / Sulfite
- (5) Sellerie
- (6) Milch und Lactose
- (7) Sesamsamen
- (8) Nüsse
- (9) Eier
- (10) Lupinen
- (11) Senf
- (12) Soja
- (13) Weichtiere
- (14) Erdnüsse



1839 MALERHAUS
Das Gasthaus

Weihnachtsmenü 1

Cocktail von der Rotschwanzgarnele
Chicoree, Staudensellerie

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Saibling

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchel-Rahmsauce, winterliches Gemüse
Kartoffelkräpfen

Zimtparfait mit Spekulatiusmantel
Zwetschgenröster

EUR 69

Weihnachtsmenü 2

Ritscherli-Salat
gerösteter Speck, Kracherle

Rehragout in Wacholdersauce
Preiselbeeren, Pilze, Rotkraut, Spätzle

Crème Brûlée
Beeren, Himbeersorbet

EUR 55



Weihnachtsmenü vegetarisch

Karamelisierter Ziegenkäse

Bulgur, Orangen, Wildkräuter

Petersilienwurzel-Cremesuppe

Spinatknödel mit Butterbrösel

Pilze in Rahmsauce

Crème Brûlée

Beeren, Himbeersorbet

EUR 59

Vorspeisen

Karamelisierter Ziegenkäse 17
Bulgur, Orangen, Wildkräuter (1a)

Cocktail von der Rotschwanzgarnele 19
Chicorée, Staudensellerie (5,6)

Ritscherli-Salat 14
gerösteter Speck, Kracherle (1a,6,11)

Ritscherli-Salat 14
gehobelter Parmesan, Pinienkerne (11)

Petersilienwurzel-Cremesuppe 12
mit Saibling (2,6)

Hauptgänge

Rehragout in Wacholdersauce 32
Preiselbeeren, Pilze, Rotkraut, Spätzle
(1a,5,6,9)

Rosa gebratenes Kalbsfilet 44
Morchel-Rahmsauce, winterliches
Gemüse, Kartoffelkrapfen
(1a,5,6,9)

Filet vom Zander 36
Rieslingsauce, Blattspinat, Nudeln
(2,5,6,9)

Rinderrückensteak 38
Pfefferrahm, Kartoffelüberbackenes,
Bohnen, Karotten
(6)

Spinatknödel mit Butterbrösel 26
Pilze in Rahmsauce
(1a,6,9)