

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

Weihnachtsmenu 1

Cocktail von der Rotschwanzgarnelen
Chicoree, Staudensellerie

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Saibling

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchel-Rahmsauce, winterliches Gemüse
Kartoffelkrapfen

Zimtparfait mit Spekulatiusmantel
Zwetschgenröster
EUR 69

Weihnachtsmenu 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)

Hauptgerichte

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)