

**WEIHNACHTEN IM WUNDERMILD > unser MENÜ am 25. und 26.12.2023**

**VORSPEISE**

*Kürbis-Ingwer Suppe mit gerösteten Kürbiskernen*

**HAUPTGANG**

**wahlweise:**

*geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen  
Portwein-Orangen-Soße | Kartoffelklöße | Rotkohl  
oder*

*Duett vom Hirsch- und Rehrücken aus der Dübener Heide  
| Kartoffelgratin | Rosenkohl  
oder*

*hausgemachter Gulasch vom Wild  
Kartoffelklöße | Rotkohl  
oder*

*vegan > Zweierlei von roter und gelber Beete | Kartoffelgratin | Rosenkohl*

**DESSERT**

**wahlweise:**

*Zimt- Mascarpone- Creme mit Spekulatius Keksen  
oder  
Bratapfelkuchen mit Vanille- Eis und Sahne*

*Menüpreis € 43,40*

***Unsere Weinempfehlung für Sie:***

*Winepunk Mouth Bomb (Toscana Italien, Alc. 13,5%)*

*Eine fantastische Mischung aus Brombeer - Kirsch- und Pflaumennoten, Pfeffer, Schokolade und süßem Tabak. Ein Zusammenspiel aus Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Colorino, Grenache, Merlot, Syrah, Sangiovese, Rotwein halbtrocken 0,2l € 8,30 | 0,75l € 28,90*