

SAISONKARTE

WEIHNACHTSZEIT

WEIHNACHTSZEIT IM DIEBELS FASSKELLER

Waldpilzsuppe Aw,G -vegetarisch- 6,00 €
mit Sauerrahm und frischem Baguette

Kleines Steinpilz-Kartoffelgratin Aw,C,G -vegetarisch- 8,80 €
mit Pilzrahm und Käse überbacken

Hausgemachte Maronenbällchen Aw -vegan,laktosefrei- 14,50 €
an Ingwer-Mango-Sauce, gebratenen Pilzen und Kartoffelrösti

Hirschgulasch Aw,C,G,J 15,30 €
vom europäischem Wild mit Apfelrotkohl^{2,3} und Kartoffelklößen

Gegrillte Schweinemedallions Aw,C,G 16,70 €
auf Waldpilzsauce mit Mandelbrokkoli und Steinpilz-Kartoffelgratin

Kaninchenkeule Aw,C,G,J 17,30 €
in Rahmsauce mit Apfelrotkohl^{2,3} und Kartoffelklößen in Semmelbutter

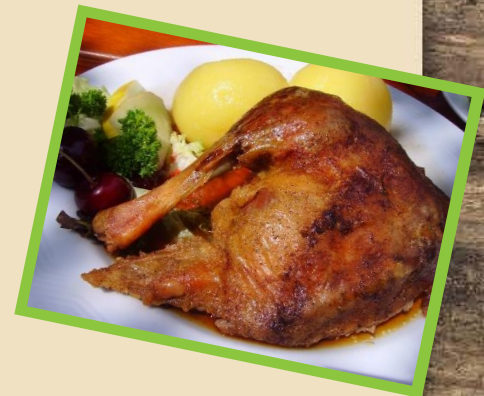
Gegrilltes Lachsfilet Aw,C,G 18,30 €
an Mandelbrokkoli und einem Steinpilz-Kartoffel-Gratin

Knusprig gebratene Gänsekeule Aw,C,G 18,90 €
mit Apfelrotkohl^{2,3} und Kartoffelklößen in Semmelbutter

WEIHNACHTLICHE DESSERTS

Gebackene Apfelringe Aw,C,G -vegetarisch- 7,00 €
mit Vanillesauce¹, gerösteten Mandelblättern und Zimtucker

Schokoladenküchlein Aw,C,G -vegetarisch- 8,50 €
mit noch flüssigem Kern an hausgemachtem Eis mit Vanillegeschmack^{1,13,14}
frischer Schlagsahne und gebrannten Maronen



WARMMACHER

Glühwein rot oder weiß 0,2 l 3,50 €
das Herbst- und Wintergetränk

Kleines Schnapperle in den Glühwein 2 cl Rum 1,00 €
das kleine Extra an Geschmack und Wärme