



☆☆ *Weihnachten in der Gerichtslaube* ☆☆

Vorspeisen *

92. **Cremige Rote Beete Suppe** 9,80 €
mit Kokos-Meerrettich
93. **Alt-Berliner Weihnachtssuppe** 9,90 €
Graupensuppe mit viel Fleisch vom Federvieh

Hauptgerichte *

94. **Grünkohlaufauf** (sehr deftig) 20,90 €
mit herzhafter Wildknacker, Kartoffeln und Käse überbacken
95. **Weihnachtsente** (halbe gebratene Flugente) 24,80 €
wahlweise mit deftigem Grünkohl oder Apfelrotkohl, dazu Kartoffelkloß
96. **Knusprige Gänsekeule** 29,90 €
wahlweise mit deftigem Grünkohl oder Apfelrotkohl, dazu Kartoffelkloß

Dessert *

97. **Bratapfel Duett** (mit Marzipan und Schokolade gefüllt) dazu Winter-Eis 10,50 €

Glühwein *

98. **Großmutter's Bratapfel-Glühwein** 5,00 €

Weihnachtsmenüs

Weihnachtssuppe

Graupensuppe mit Fleisch vom Federvieh

238. **Weihnachtsente** 37,00 €

mit Grünkohl oder Apfelrotkohl, dazu Kartoffelkloß

Bratapfel

Weihnachtssuppe




Graupensuppe mit Fleisch vom Federvieh

239. **Knusprige Gänsekeule** 43,00 €

mit Grünkohl oder Apfelrotkohl, dazu Kartoffelkloß

Bratapfel

Weihnachten ohne Gans und Ente *

07. **Karottensuppe** mit Ingwer und Kokosmilch  8,50 €
13. **Gefüllte Paprikaschote - ohne Fleisch** 18,90 €
mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt, 
dazu Süßkartoffel-Wedges und herzhaftes Soße vom Wurzelgemüse
12. **Sellerie-Schnitzel mit Dijon-Senf-Panade**, bunter Salat,  17,80 €
Süßkartoffel-Ecken und Soße vom Wurzelgemüse

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit

1.