



Menüvorschläge - Weihnachten 2025

Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75l	26,-	Hausgemachter Punsch	1L	20,-
Heißer Aperol	1L	22,-	-alkoholfrei-	1L	18,-

Bei passendem Wetter gerne in unserem Innenhof!

Vorspeisen/Suppen: (max. 3 zur Auswahl!!!)

Rinderkraftbrühe		Gebratene Pilze			
Pfannkuchen Gemüestreifen Schnittlauch	6,00	Winterlicher Salat Croutons Gartenkresse			10,50
Schwarzwurzelcremesuppe		Karamellisierter Ziegenkäse			
Linsen-Strudel Croutons	8,50	Quitte Granatapfel Speck Balsamico			13,00
		Gebeizte Lachsforelle			
		Sauerrahm Kopfsalat Pumpernickel			13,50

Hauptgerichte: (max. 3 zur Auswahl!!!)

Rinderbacken Ofengemüse Kartoffelgratin	30,00
Schweinefilet Grünkohl Süßkartoffel Serviettenknödel	26,50
Saiblingfilet Schwarzwurzeln Rote Bete Kartoffelnocke	26,50
Kartoffel-Schwarzwurzelnocke Blattspinat „Hirtenkäse“ Sprossen	*vegan* 19,50
Rehbraten Wachholderrahm Blaukraut Spätzle	28,00

Dessert: (max. 3 zur Auswahl!!!)

Walnusseis	
hausgemachten Eierlikör Sahne	8,50
Nougat-Nuss-Eisparfait	
Schokolade Orange Granatapfel Quitte	9,50
Frische Waffeln	
Rumtopffrüchte Salz-Karamell	9,50
Bratapfel-Tiramisu	
Vanillesoße Kaffeerahmeis	9,50

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, bitte wir Sie,
aus unseren Vorschlägen jeweils max. 3 Gerichte auszuwählen.

Veganer, Kinder und Allergiker können vor Ort auswählen.
Gericht- und Preisänderungen vorbehalten!

Öffnungszeiten in der Vorweihnachtszeit:

Dienstag – Freitag: 17.30 – 23 Uhr | Küche bis 20.30 Uhr

Samstag: 11.30 – 14 Uhr Küche bis 13.30 Uhr & 17.30 – 24 Uhr | Küche bis 20.30 Uhr
Ab 0.30 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50 € pro angefangene halbe Stunde!