

SAISONKARTE

Winterliche Holunderbeerensuppe ●● 6,20 €

hergestellt aus reinem Holunderbeerensaft,
serviert mit knusprigen Weißbrot-Buttercroutons

Gänsefettbemmchen ●●¹ 6,50 €

mit Schweizer Käse auf kernigem Schwarzbrot

Chicorree-Orangensalat 10,90 €

mit Granatapfelkernen, Sauce Cumberland und
gegrillten Entenbrustfiletstreifen

Wildlachsfilet in der Mandel-Ei-Hülle gebraten ●●● 14,90 €

dazu mediterranes Pfannengemüse und
Schwarz-Weiß-Reis

Sauerbraten vom Hirschkalb* ●●^{1,2} 16,90 €

in Wacholderrahm-Sauerbratensoße
serviert mit Speckrosenkohl und gebratenen Kloßscheiben

Großmutter's Gänsekeule ●¹ 17,90 €

frisch aus dem Ofenrohr in Honig-Beifußsoße,
dazu Bratapfel-Blaukraut und Kartoffelklöße

Gebackene Schneebälle ●● 6,50 €

Vanilleeiskrem im Kokosmantel gebacken,
auf Himbeerspiegel serviert

Weihnachtlicher Zimt-Eisstern ●● 7,20 €

mit Amaretto-Pflaumen, karamelierten Mandeln
und Schlagsahne serviert

(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht
eine Seniorenportion zu.)



HOTEL

Waldebruh

TRADITIONELL WEIHNACHTLICH

Erzgebirgisches Neinerlaa

Linsensupp ●● ¹	5,50 €
Brotworscht un Sauerkraut, dodrzu griene Kließ un Erbsen ●● ¹	9,40 €
Harigsolat miet Äppeln	5,00 €
Preiselbeeren fer de Weibs un nâr Sellerie fer de Mannsen	4,00 €
Sammelmillich ●●●	4,00 €
Menüpreis	25,00 €

Es können auch alle Speisen einzeln bestellt werden.

