

Koide Zeit



Auch wenn es mittlerweile Spekulatius schon im September gibt und die Stille Zeit oftmals alles andere als ruhig ist, haben wir für Sie bis über die Weihnachtszeit eine schöne Speisenauswahl zusammengestellt. So können Sie heute schon fragen: Ja, ist denn schon Weihnachten?

MARONENCREMESUPPE^{g i l} mit Schlagsahne^g

4,90 €

Die essbaren Früchte der Edelkastanie waren lange Zeit das Hauptnahrungsmittel der Landbevölkerung in den Bergregionen Südeuropas. Bei uns wachsen sie wegen des milden Klimas nur in der Pfalz. Als Suppe zubereitet sehr wärmend und ein hervorragendes Geschmackserlebnis.

Rosa gebratenes ROASTBEEF^j (kalt) mit Remouladensoße^{g a 1 c d j} und Röstkartoffeln

16,90 €

Dieser schmackhafte Teil vom Rind wird im Backofen bei mäßiger Temperatur gegart. Innen rosa, das Fleisch schön saftig und zart – dann ist das Roastbeef perfekt. Nach einer Ruhezeit wird es dünn aufgeschnitten und kalt serviert.

WILDGULASCH in Wacholderrahm^{1 5 g l} mit Waldpilzen und Butterspätzle^{a 1 c g}

14,90 €

Unser Wildgulasch wird langsam geschmort bis das Fleisch komplett zart ist. Mit dem Wacholderrahm und den Waldpilzen und aufgrund der Saison des Fleisches ist es ein passendes Gericht für den Herbst und Winter und ist außerdem als Weihnachtsessen äußerst beliebt.

Resch gebratene ¼ ENTE mit Jus^{i l}, Blaukraut^{1 5 l} und Reibeknödel^{2 5 l}

16,90 €

Was wäre die Weihnachtszeit ohne dem traditionellen Entenbraten? Ganz klassisch mit Blaukraut und Reibeknödel kommt er bei uns auf den Tisch. So kann man bereits ein Festtagsgefühl an all den langsam dunkler werdenden Tagen erleben.

SPINATKNÖDEL^{a1 c g} mit Bavaria Blu Soße^{g i l}

8,90 €

In Südtirol erfunden ist der Spinatknödel inzwischen ein gern gesehenes vegetarisches Gericht auf den Speisekarten Süddeutschlands. Bei uns wird er mit einer leichten Käsesoße aus bayerischem Blauschimmelkäse serviert.

Gebratenes LACHSFILET^d auf Rahmwirsing^{2 a1 g} mit Salzkartoffeln

17,90 €

Der gewellte Wirsing wird erstmals im 16. Jahrhundert genannt. Lange Zeit galt er in Deutschland als Arme-Leute-Essen, dabei gehört er zu den Stars unter den Vitamin-C-Lieferanten – und schützt unser Immunsystem in der kalten Jahreszeit besonders gut. Gemeinsam mit dem leichten Lachsfilet ergibt das eine sehr gesunde Abwechslung zu all den süßen Verführungen z.B. in der Vorweihnachtszeit.

LEBKUCHEN- & MARZIPANMOUSSE^{c g h} (Mandeln) + Alkohol

im Glas mit Beerenkompott

3,90 €

Eine Vielzahl von raffinierten Speisen hat ihren Ursprung in Frankreich. Daher vielleicht auch der Ausspruch „Essen wie Gott in Frankreich“. Mousse bezeichnet eine Verarbeitung von meist süßen Produkten zu einer schaumig, cremigen Konsistenz. Espresso dazu gefällig?



Unser Bier zur Koidn Zeit:

HOFBRÄU WINTERZWICKEL naturtrüb^{a3}

Harmonischer Genuss für die kalte Jahreszeit

0,5 l - 4,10 €

1,0 l - 8,20 €

Hofbräu Winterzwickel ist ein unfiltriertes untergäriges dunkles Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol.,

„Der Geschmack des HOFBRÄU WINTERZWICKEL ist noch vollmundiger als ein Dunkles in herkömmlicher, unfiltrierter Form. Es hat einen cremefarbenen Schaum und ein malzblumiges Bukett mit Karamellnoten und einer dezenten Malzsüße im Ausklang. Es ist ein sehr verträgliches, würziges und ‚süffiges‘ Bier, in dem noch alle natürlichen Schweb und Trübstoffe enthalten sind.“

