



## *Für die Festtage empfehlen wir*

- ❖ gefüllter Schweinehals
  - ❖ gefüllter Schweinerücken
  - ❖ gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
  - ❖ Filetnestle gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Pfifferlingen
  - ❖ Schweinefiletpfännchen
  - ❖ Schweinefiletzöpfchen
  - \*\*\*
  - ❖ zarter Burgunderbraten
  - ❖ badischer Sauerbraten
  - ❖ gefüllter Rinderbraten mit Pfifferlingen, Speck & Zwiebeln
  - ❖ Rinderfilet im Speckmantel
  - ❖ gefüllte Kalbsbrust
  - \*\*\*
  - ❖ gefüllte Putenbrust
  - ❖ gefülltes Hähnchenbrustfilet
  - ❖ gefüllte Hähnchenschlegel
  - ❖ Entenbrustfilet
  - \*\*\*
  - ❖ frisches Wild aus heimischer Jagd
  - \*\*\*
  - ❖ ganze Hasen
  - ❖ Hasenkeulen
  - ❖ Hasenrücken
- ❖ mild geräuchertes Schäufole, auch in Riesling mit Gemüse
  - ❖ Kassler Hals
  - ❖ Rollschinkle
  - \*\*\*
  - ❖ Schinken in Brotteig
  - ❖ Kassler mit Gemüsemantel in Blätterteig
  - ❖ Hackfleischzöpfe
  - ❖ Blätterteigrolle mit Schinken und Käse
  - ❖ Schinkentorte
  - ❖ Winzertorte
  - ❖ Schweinefilet mit Speck-Zwiebel-Brätmantel in Blätterteig
  - ❖ Rinderfilet mit Speck-Zwiebel-Brätmantel in Blätterteig
  - ❖ Hähnchenbrustfilet mit Gemüsemantel in Blätterteig
  - \*\*\*
  - ❖ frisches Lamm
  - ❖ Lammnüsschen in der Kräuterkruste
  - ❖ Lammrückensteaks
  - ❖ Lammkoteletts
  - \*\*\*
  - ❖ Fonduefleisch