



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