

***Wir wünschen all' unseren Gästen eine  
Frohe Weihnachtszeit!***

**Suppen:**

**# Frisches Rote-Bete-Süppchen** 6,50 €  
*mit Meerrettichschaum*

**# Feine Rinderkraftbrühe** 6,50 €  
*mit Einlage*

**Vorspeise:**

**# Hausgebeizter Räucherlachs** 8,90 €  
*auf frischem Feldsalat  
dazu ofenfrisches Baguette*

**# Carpaccio nach Art des Hauses** 14,50 €  
*frisches Wild- oder Rinderfilet,  
mit Parmesan, Kräuterpesto  
dazu ofenfrisches Baguette*

**Leichte und vegetarische Kost:**

**# Weihnachtlicher Waldorfsalat** 14,80 €  
*Sellerie-Apfelsalat mit Mandarinen und Walnüssen,  
an leckerem Sahnedressing, dazu ofenfrisches Baguette*

**# Karamellisierter Ziegenkäse gebraten** 15,00 €  
*angerichtet in frischem Blattsalatbett an leckerem Dressing,  
dazu ofenfrisches Baguette*

**# Mediterranes Gemüse-Pfännchen** 14,90 €  
*mit feinem Ziegenfrischkäse und gutem Olivenöl,  
dazu ofenfrisches Baguette*

**Hauptgerichte Ihrer Wahl**

**Frischer Fisch**

**# Frisches Norwegisches Lachsfilet** 20,90 €  
*an feiner Garnelensosse, mit Bandnudeln,  
dazu Blattsalate mit Balsamicodressing*

*Hier geht's weiter! →*

Gastinger's Festtagsbraten mit Thüringer Klößen

- # Brust der Weihnachtsgans** **26,90 €**  
*kross gebraten und tranchiert*  
*an feiner Beifußsoße, dazu frisches Apfelrotkraut*
- # Wildbraten auf Wachholderrahmsoße** **18,90 €**  
*langzeitgegart in der Grude,*  
*mit Pfirsich und Preiselbeeren, dazu Apfelrotkraut*
- # Rinderroulade nach Thüringer Art** **18,50 €**  
*auf feiner Thymian-Senf-Soße, dazu frisches Apfelrotkraut*
- # Wildgulasch auf Wachholderrahmsoße** **18,50 €**  
*mit Pilzen und Preiselbeeren, dazu gemischter Salat*

Steaks Ihrer Wahl

- # Zarte Schweinemedallions** **19,50 €**  
*in Eihülle gebraten, an frischen Rahmchampignons,*  
*dazu hausgemachte Kräuterröstis*
- # Ochsenfetzen an Röstzwiebeln** **19,90 €**  
*mit pikanten Gewürzgürkchen*  
*dazu hausgemachte Kloßtaler*
- # Entrecôte an Ochsenchwanzsoße** **24,80 €**  
*mit jungen Erbsen in Kräuterbutter*  
*dazu hausgemachte Babshüllerle*
- # Feine Lammfilets gebraten** **21,50 €**  
*an Knoblauchkonfit, mit jungen Kaiserschoten*  
*dazu hausgemachte Babshüllerle*

Dessert

- # Karamellisierte Orangenspalten** **8,00 €**  
*mit Grand Marnier marinierten Feigen und Datteln,*  
*dazu knackige Nüsse und frisches Vanilleeis*
- # Gebackenes Weihnachtsapfelbeignet** **7,80 €**  
*mit Grand Marnier marinierten Feigen und Datteln,*  
*dazu knackige Nüsse und frisches Walnusseis*