

Die Wild-und Geflügelsaison ist eröffnet:

Das Wildschwein und der Hirsch kommen aus den hiesigen Wäldern und werden von unserem Partner, der Land- und Wildfleischerei Schempp verarbeitet.

Rotkohlsüppchen mit Sahnehaube	4,90 €
Maronensuppe mit gerösteten Walnüssen	4,90 €
Feldsalat mit Kaninchenleber und hausgemachter Vinaigrette	10,90 €
Kaninchenleber mit gebratenen Apfelscheiben, zu hausgemachtem Kartoffelpüree, verfeinert mit Milch	13,20 €
Wildbratwurst , mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>a,g,h</small>	13,20 €
Sülze vom Wild, hausgemacht, mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln	13,90 €
Wildschweingulasch mit Waldpilzen zu Serviettenknödeln	15,70 €
Gänsekeulen mit hausgemachtem Apfelrotkohl zu Klößen	15,90 €
Braten von der Hirschkeule mit Preiselbeerkonfitüre, hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen	18,90 €

Weinempfehlung

Zum Wild empfehlen wir Ihnen unseren **Zeitlos rot**, Landwein, Jan Ulrich, (Spätburgunder, Dornfelder, Regent) trocken, 0,2l, Bio 5 5,00 €

Lassen Sie sich zu Ihrer Weihnachtsfeier wie zu Großmutter's Zeiten mit einem Festschmaus verwöhnen! Folgendes Menü möchten wir Ihnen empfehlen:

Weihnachtsmenü

Glühwein	3,90 €
Gänsekeulen mit hausgemachtem Apfelrotkohl zu Klößen	15,90 €
Plinsen, nach hauseigenem Rezept, mit hausgemachter Quitten- Spezialität	4,40 €
Menüpreis	23,90€

Für Weihnachtsfeiern steht Ihnen gerne unser separater Raum zur Verfügung.

Wir haben wie immer für Sie am 25.12. und 26.12. und selbstverständlich auch zu Silvester geöffnet!

... und nach dem Feiern übernachten in den Ferienwohnungen im Haus, www.ak19.de