

**Weihnachten
im Burg Bistro „Auf Schönburg“**

Vorspeisen

*Feldsalatröschen in Thymiandressing
mit gebratenem Speck auf lauwarmer Kartoffelcreme* *Euro 12,50*

*Consommé vom Reh
mit feinem Gemüse und Kräuterflädle* *Euro 8,50*

Spaghettini in Trüffelrahm *Euro 10,50*

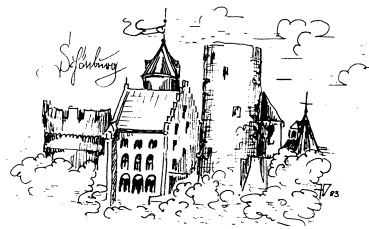
Hauptspeisen

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Himbeerjus
mit Rosenkohl und Semmelknödelsoufflé* *Euro 19,50*

*Gratiniertes Lachsfilet mit Riesling Sauce,
Blattspinat und Tagliatelle* *Euro 17,50*

*Am Knochen geschmorte Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln* *Euro 19,50*

*Rinderfilet mit Thymianjus,
Speckböhnchen und Kartoffelgratin* *Euro 20,50*



Vegetarisch/Vegan

*Zucchinischiffchen mit Ratatouille Füllung
auf Paprikasauce und feinen Bandnudeln* *Euro 16,50*

Dessert

*Warmes Schokoladensoufflé
mit hausgemachtem Erdbeerrahmeis* *Euro 8,50*

*Schwäbischer Apfelkuchen
an hausgemachtem Vanilleeis* *Euro 6,50*

*Warmer Glühwein-Cappuccino
mit Kirschgeschmack und Mandelcracker* *Euro 5,50*