

## WEIHNACHTSMENÜ 2021

Feldsalat mit Schmand-Kräuter dressing  
an geräucherten Lachsrollchen mit Dillsenfsoße

\*\*\*

„Celestine“

Kraftbrühe vom Nieder-Werber BIO-Höhenrind  
mit Kräuterpfannkuchen

\*\*\*

Braten vom Kellerwaldhirsch in Kirschsoße  
Meineringhäuser Rotkohl  
und Schupfnudeln

Oder

Schweinemedallions auf Orangen-Pfeffersoße  
dazu Speckbohngemüse  
und Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Bratapfelraum  
an zartschmelzender Haselnusseiscreme  
und Zimtsahne

45.00 EUR

Reservierung: [info@hotel-werbetal.de](mailto:info@hotel-werbetal.de)

# WEIHNACHTSMENÜ 2021

## Vegetarisch

Feldsalat im Parmesankörbchen  
mit Honig-Champignons

\*\*\*

Maronen-Orangensuppe  
mit Buttercroutons

\*\*\*

Piccata vom Kürbis  
auf Spinatnudeln  
und glasierten Kirschtomaten

\*\*\*

Bratapfeltraum  
an zartschmelzender Haselnusseiscreme  
und Zimtsahne

45.00 EUR

Reservierung: [info@hotel-werbetal.de](mailto:info@hotel-werbetal.de)

# WEIHNACHTSMENÜ 2021

## Kindermenü

Knecht Ruprechts  
Buchstabensuppe

\*\*\*

„Bärentatze“  
Schnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse  
und Kartoffelbrei

Oder

„Pumuckel“  
Nudeln mit Tomatensoße

\*\*\*

„Geschmolzener Schneemann“  
Vanillecreme

20.00 EUR

Reservierung: [info@hotel-werbetal.de](mailto:info@hotel-werbetal.de)