

Aus unserem Kulinarischen Kalender im Monat Dezember:

# *Verführerische Wildgerichte in der Weihnachtszeit*

## *Vorspeisen*

### **Wildkraftbrühe**

mit Pilzen und Hirschfleischklößchen 9,90 €

### **Gefüllte Datteln im Speckmantel**

mit einer Lebkuchen-Füllung  
auf winterlichem Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen 9,50 €

## *Hauptgerichte*

### **Wildschweinschnitzel in Mandelpanade**

mit Portwein-Pfefferkirschen, gebratenen Pilzen und Krokette 27,50 €

### **Geschmorter Elchbraten**

an Speckrosenkohl dazu Semmelknödel 28,90 €

### **Roulade vom Rothirsch**

gefüllt mit Trockenobst und Nüssen  
auf Schupfnudel-Birnen-Bohnen-Bett mit Preiselbeersauce 28,90 €

### **Geschmorte Keule von der Hafermastgans**

dazu Bratapfel mit Pflaumen, Rosinen und Mandeln, Rotkohl und Kartoffelklöße 29,50 €

### **Halbe Cherry Valley Ente**

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 31,50 €

### **Spinatknödel**

mit geriebenem Parmesan  
auf Edelpilzen in Rahm mit gerösteten Kürbiskernen 18,90 €

Unser Angebot bis 23.12.2024 mit Vorbestellung (mind. 2 Tage vorab reservieren):

**½ Gans für 2 Personen oder 1 Gans für 4 Personen**

Wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.

## *Dessert*

### **Spekulatiuscreme**

auf Rotweinkirschen, reich garniert 8,50 €



**BASTEI**  
BERGHOTEL & PANORAMARESTAURANT

Berghotel Bastei GmbH \* 01847 Lohmen/Bastei \* Tel. 035024/779-0  
www.berghotel-bastei.de \* info@berghotel-bastei.de