

Weihnachtliche Kommunbräu Auswahl

Vorspeisen

Kürbissuppe - vegetarisch

Asiatisch - leicht scharf - mit Ingwer, Chili & Kokosmilch, dazu Buttercroutons - 5,90 €

Winter-Salat

Blattsalate mit Trauben, Parmesan & Honig-Balsamico-Dressing - 6,50 €

Tafelspitz mit Bernstein-Vinaigrette

dünne Tafelspitzscheiben mit schwarzen Linsen & Wurzelgemüse in Bernsteinbier-Vinaigrette - 8,90 €

Hauptgänge

Gansbrust

klassisch in der Röhre geschmort, dazu Blaukraut & fränkische Klöß' - 20,90 €

Gänsekeule

klassisch in der Röhre geschmort, mit fränkischen Klöß' & Blaukraut - 17,90 €

Wirtsbraten

Rinderschmorbraten mit einer pikanten Soß' nach Kommunbräu-Rezept,
gemischte Klöß' & Blaukraut - 13,90 €

Seelen Futter - Hähnchen kreolisch

Maishähnchenbrust nach scharfer Südstaaten Küche mit Cajun Gewürzen,
Tomaten, Paprika & Chorizo geschmort, dazu Süßkartoffel
Stampf mit Muskatblüte - 18,90 €

Pesce Fiorentina

Zanderfilet mit Blattspinat, Tomatensugo und Parmesanhaube überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln - 16,90 €

Lieblingsnudeln - vegetarisch

italienische Bandnudeln mit einer Soß' aus Waldpilzen, Wurzelgemüse & Sahne - 10,50 €

Veganes Gemüsecurry

angenehm scharfes Curry mit Süßkartoffeln, Zucchini, Karotte, roten Zwiebeln,
Paprika & Champignons, dazu Baguette - 9,90 €

Zum Abschluss was Süßes

Hausgemachtes Parfait & andere süße Köstlichkeiten - 7,50 €