

*** WEIHNACHTEN *** ZUM SCHWARZEN BÄREN

Verbringen Sie gemütliche Weihnachtsfeiertage mit unserer festlichen Weihnachtskarte:

*** VORSPEISEN ***

WILDCONSOMMÉ

mit getrüffeltem Frittaten und Juliennegemüse

KARTOFFEL-MARONENCREMESUPPE ^{VEGAN}

mit Apfel-Rosmarin-Crumble

KLEINER WINTERSALAT ^{VEGAN}

aus Endivien, Feldsalat, Radicchio, Chicorée, Granatapfelkernen, Orangenfilets und gerösteten Walnüssen

*** HAUPTGÄNGE ***

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Nelkenrotkohl und Thüringer Klöße

KNUSPRIGE KEULE VON DER WEIHNACHTSGANS

in Orangensoße an Lebkuchen-Rotkohl, dazu Thüringer Klöße

KNUSPRIGE BRUST VON DER WEIHNACHTSGANS

in Orangensoße an Lebkuchen-Rotkohl, dazu gebratene Semmelkloßscheiben

ZARTER GULASCH VOM WEIDEWONNE-LAMM

an Rosenkohl in Kräuterbutter, garniert mit gerösteten Mandeln, dazu gebratene Semmelkloßscheiben

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST À L'ORANGE

an Schwarzwurzeln in Kräuterrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln

WELSFLEISCH AUS SCHKÖLEN

unter einer Walnuss-Honig-Kruste an Dill-Senfsoße, dazu Rote-Bete-Kartoffelstampf

GESCHMORTE SOJAMEDAILLONS ^{VEGAN}

in Pfeffer-Champignonsoße an Rosmarinkartoffeln und einer Salatbeilage in Orangendressing

WINTERLICHE SALATVARIATION

aus Endivien, Feldsalat, Radicchio, Chicorée, Granatapfelkernen, Orangenfilets und gerösteten Walnüssen, garniert mit Schwarzwurzeln im Knuspermantel

*** DESSERT ***

POLENTA-FLAMMERI ^{VEGAN}

an Rotweibirnen und kandierten Mandeln

GEBACKENER BRATAPFEL

mit Vanilleeis und schokolierten Früchten

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit weihnachtlicher Beerensoße und Pistaziensahne

**NUR NOCH
WENIGE PLÄTZE**
für die Festtage
vorhanden!

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung für den 25. & 26. Dezember auf.
Telefon: 0 36 43 – 877 67 48 · E-Mail: info @ schwarzer-baer .de

Am 24. Dezember und 1. Januar bleibt der Schwarze Bär geschlossen.