

*WEIHNACHTEN IM GASTHAUS LAURER  
AN BEIDEN FEIERTAGEN HABEN WIR MITTAGS UND ABENDS FÜR SIE GEÖFFNET*

*UNSER WEIHNACHTSMENÜ*

*Hausgemachtes Zwiebelbrot mit Bio Butter*

\*\*\*\*\*

*Feldsalat mit Speck und Croutons*

oder

*Cremige Butternut-Kürbis-Suppe (Vegi)*

mit Kernen und Kernöl

\*\*\*\*\*

*Knusprig gebratene fränkische Bauernente*

mit 2erlei Knödeln, Apfelblaukraut und feinem Bratensaft

oder

*Geschmortes vom Birgländer Bio Rind*

mit 2erlei Knödeln, Apfelblaukraut und Burgundersauce

oder

*Filet vom Birglandschwein*

mit Vanillekarotten, Kartoffelkrapfen, Sherry-Rahmsauce

oder

*Gebratene Kaspress-Knödel (Vegi)*

geräucherter Kartoffelschaum und Blattspinat

\*\*\*\*\*

*Hausgemachtes Lebkucheneis & Topfennockerln in Zimt-Zucker*

auf lauwarmen Zwetschgenröster

42€

Reservierungen möglich bis zum 17. 12.  
Auswahl der Vor und Hauptspeisen bis zum 20. Dezember

