



Unsere Weihnachtskarte

- *Steinpilz- Consommé/ Wilde Bruschetta/
9,50 Euro
- *Auberginen Involtni/ Wildkräutersalat/ Baba
Ghanoush/Sauerteigbrot/ 12,50 Euro
- *Gebackener Ziegenkäse/ Honig/ Feigen/
Wildkräutersalat/ 12,50 Euro

- *Zweierlei vom Reh- rosa Rehrücken in
Kräuterkruste und ein Ragout aus der
Schulter/ Burgunder- Brombeer- Jus/
24,50 Euro
- *vegane Linsenbraten/ 19,50 Euro
- *Rumpsteak/ Portwein- Schalotten- Jus/
25,50 Euro
- *gebackene Dorade/ Tomaten- Confit/
29,50 Euro
- *Geschmorte Entenkeule/ Balsamico-
Zwiebeln/ Rosmarin/ 29,50 Euro

- *wählbare Beilagen zu unseren Hauptgängen:
Kroketten/ Salzkartoffeln/ Semmelknödel/
Kartoffel- Soufflé/ karamellisiertes
Apfelrotkohl/ Speckbohnen/ dreierlei
Pilzragout/Blumenkohl/ gebackene Knofi-
Möhren

- *Bratapfel- Tiramisu/ Brombeersorbet
- *Apfel- Crumble/ Zimtsahne/ Vanilleeis
9,50 Euro

ALTE TISCHLERE

Bio-Hofladen

Bio-Eis

Bio-Café

Bio-Imbiss

Unsere kulinarischen Highlights zur
Weihnachtszeit!

Adventsmarkt an der Alten Tischlerei

08. Dezember 2024

ab 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Seien Sie dabei, wenn Sie an der
Feuerschale mit Glühwein,
weihnachtlichen Klängen, süßen und
herzhaften Leckereien in
weihnachtliche Stimmung versetzt
werden! Eintritt frei!

Weihnachtsfrühstück

26. Dezember 2024

ab 8:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Weihnachtsmenü & À la Carte

26. Dezember 2024

12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Neujahrsbrunch

01.01.2025 ab 10:00 Uhr

Reservierungen

01520- 4834869 :: al-
tischlerei@landwirtfrey.de