



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Spezialitäten zur Weihnachtszeit

Suppen

Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen
und Wachteleiern
3,80 €uro

kräftiges Rotkohlcremesüppchen
mit Wildschinken und Preiselbeeren
3,60 €uro



Hauptgerichte

kleine Barbarie – Entenkeule an Holunder – Soße dazu Rosmarin – Honigkarotten und Böhmisches Knödel	14,90 €uro
saftiger Wildschweingulasch dazu Apfelrotkohl und Semmelklöße	14,90 €uro
gebratene Perlhuhnbrust an Rotweinsoße auf Kürbis – Bohnengemüse dazu gebutterte Raviolacci (gefüllte Teigtaschen mit Kastanien und Ricotta)	15,90 €uro
gebratene Gänsebrust auf Schwarzwurzel – Haselnuss – Gemüse dazu Schupfnudeln	18,50 €uro
knusprige Gänsekeule an Cranberrysoße mit Schinkenspeckrosenkohl und Kartoffelklößen	18,50 €uro
weihnachtlicher Rehkeulenbraten an Portweinsoße dazu Orangen – Rotkraut und Kartoffelklöße	16,90 €uro
Roulade von der Hirschkalbskeule gefüllt mit Pfifferlingen, dazu Romanescoröschen und Kartoffel – Nuss – Plätzchen	17,90 €uro

Dessert

Spekulatius – Creme Brûlée mit Marzipan – Pflaumenconfit dazu Schokoladen – Haselnuss – Parfait	6,90 €uro
--	-----------