



PECHHÜTTE

– RESTAURANT –

Spezialitäten zur Weihnachtszeit

Suppen

Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen
und Wachteiern

4,20 €

kräftiges Maronenschaumsüppchen
mit Wildschinken und Preiselbeeren

4,20 €



Hauptgerichte

gebratene Fasanenbruststreifen,
geschwenkt in cremigen Bandnudeln mit Steinpilzen,
verfeinert mit Preiselbeeren, dazu Parmesan und Rucola

15,10 €

saftiger Wildschweingulasch
dazu Birnenrotkraut und Böhmisches Knödel

15,90 €

mit Waldpilzen gefüllte Perlhuhnbrust an Rotweinsauce
auf karamellisiertem Steckrübengemüse,
dazu gebratene Rosmarin – Polenta

16,20 €

gebratene Gänsebrust auf Cassisauce
dazu Rahmwirsing und Haselnusspätzle

18,90 €

knusprige Gänsekeule an Cranberrysauce
mit Schinkenspeckrosenkohl und Kartoffelklößen

18,90 €

weihnachtlicher Rehkeulenbraten an Portweinsauce
dazu Orangen – Rotkraut und Kartoffelklöße

17,90 €

Dessert

Marzipan – Creme Brûlée mit zartem Nougatkern
mit Apfel-Rosinen-Zimt-Kompott, dazu weihnachtliche Eiscreme

8,10 €