

ZUM  
**MARSTALL**

RESTAURANT

# Weihnachtsmenü

Feldsalat  
mit Speck und Croûtons an Himbeer dressing

Gebratene Ente  
weihnachtlich gewürzt mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Lebkuchen-Crème-Brûlée

45,00

**GRANATAPFEL SPRITZ**

mit Secco, Tonic Water, Grenadine,  
Granatapfelkerne und Zimt

7,90

**CABERNET SAUVIGNON**

vom Weingut Les Jamelles

0,2l 7,50

ZUM  
**MARSTALL**

R E S T A U R A N T

## VORSPEISE | SUPPE

Kleiner gemischter Salat		7,90
Feldsalat	mit Speck und Croûtons an Himbeer dressing	10,90
Räucherforellentatar	mit Crème fraîche und Kaviar	14,90
Kartoffel-Senf-Suppe	mit Räucherlachs	8,90
Grießklöschensuppe		7,20

## HAUPTGANG

Wildragout	mit Champignons, Spätzle und Birne	25,50
Rostbraten	auf Schmelzzwiebeln, Jus und Spätzle	29,50
Gebratene Ente	weihnachtlich gewürzt mit Rotkohl und Kartoffelknödel	27,80
Provenzialisches Cordon bleu	mit Pommes Frites und Beilagensalat	28,90
Schweinebraten	an Dunkelbiersauce Bayrisch Kraut und Spätzle	23,90
Marstall Cheeseburger	mit Pommes Frites DOUBLE BURGER (zwei Patties)	18,50 20,50
Rinderroulade	mit Rotkohl und Kartoffelpüree	25,90
Zanderfilet	an Mandelbutter, Spinat und Kartoffeln	26,90

## VEGETARISCH

Gemüsecurry	mit Basmatireis	19,90
Spinat-Ricotta-Ravioli	auf Parmesan-Velouté	19,90

## DESSERT

Gebackene Apfelküchle	in Zimt und Zucker mit Vanillesoße	8,90
Lebkuchen-Crème-Brûlée	auf Parmesan-Velouté	9,90