

## *Weihnachtliche Küche im Landhotel Rittersgrün*



### *Suppe*

*Erzgebirgischer Linsen-Eintopf  
mit reichlich Rauchfleisch* 5,90 €

*auch als große Portion* 11,50 €

### *Hauptgänge*

*Ofengeschmorte Entenkeule mit einer Orangen-Beifuß-Sauce  
auf Apfelrotkohl und Klöße* 18,90 €

*Krosse Gänsebrust mit einer Orangen-Beifuß-Sauce  
an cremigem Wirsing-Gemüse,  
dazu hausgemachte Zwiebel-Speck-Kroketten* 21,90 €

*Zart geschmorte Ochsenbacke  
mit knusprigem Haselnuss-Petersilien-Crunch,  
an einer kräftigen Rotwein-Sauce und  
mit cremigem Rosenkohl-Graupen-Risotto* 22,50 €

### *Spezielles*

*Frische Bandnudeln  
mit gebratenem Rotkohl und Apfelspalten im Rahm,  
dazu gepökeltes und konfiertes Entenkeulen-Fleisch,  
verfeinert mit schwarzen Walnüssen* 21,50 €

### *Dessert*

*Weihnachtliche Schokoladen-Mandarinen-Schnitte  
mit einer Spekulatiuskrem, verfeinert mit Pistazien und Cranberries,  
auf einem Zwergorangen-Kompott* 8,50 €

*Dominostein „Landhotel Stil“  
auf beschwipsten Rumtopf-Früchten* 4,50 €