
WEIHNACHTS-
SPECIALS
MAUERWERK

WEIHNACHTS-SPECIALS

Executive Chef: Christos Vasileiou



Vorspeisen

€

Maronensuppe
Steinpilze . Trüffelöl 9.5

Jakobsmuscheln aglio e olio
5 Jakobsmuscheln .
Knoblauch . Chili 17.9

Hauptspeisen

€

Freiland Gans
Keule oder Brust . Kartoffelklöße .
Apfel-Rotkohl . Marzipan-
Bratapfel . Gänsesauce 36.9

Hirschrücken
rosa gebraten . Selleriepüree .
grüne Bohnen . Rotweinsauce 34.9

Reh-Ragout „Stifado“
Schalottenzwiebeln .
Kartoffelpüree . Beerensauce 28.9

Jakobsmuscheln
auf Risotto alla Milanese
5 Jakobsmuscheln .
Safranrisotto . Parmesan 27.9

Französische Barbarie Entenbrust
Süßkartoffelpüree .
Preiselbeer-Sauce 31.9

Dessert

€

Waknusskuchen
Walnusskuchen . Sirup . Vanilleeis 7.9

pikant vegetarisch