



Silvester 2016
im historischen Wirtshaus St.Aegidi-Keller
(1159)

zum Einstimmen:

Cocktail „St.Aegid“
mit Grapefruitsaft, Holunder, Sekt 5,50



Rösche, sardinische Knoblauchbrote:
- 3 Stück im Pfännchen 2,30
- Große Pfanne, 12 Stück 8,90
Bunter, gemischter Salatteller 4,90



Cremesuppe vom Kürbis 4,20
Fischsuppe provenzale 5,80



Rindsroulade aus der Oberschale,
geschmort in Rotwein, mit
Kartoffelpüree und Apfelblaukraut 14,90
Gebratenes Schweinefilet in Pfeffersosse,
dazu Kräuterbutter und Kartoffelkroketten 12,90

Rehbraten von der Keule,
geschmort in Rotwein;
anbei Wildpfeffersosse, Sauerkirschen,
Semmelknödel und Apfelblaukraut 21,90
Frische, gebratene Forelle, filetiert,
in Kapernbutter und
Petersilienkartoffeln 14,80



Zwetschgenknödel mit Butterbrösel 4,70