

# Schloss Schenke

Das Ellwanger Wirtshaus

## WEIHNACHTEN IN DER SCHLOSS SCHENKE

### UNSER WEIHNACHTLICHES 4-GANG REGIONAL-BÜFFET am 26. Dezember 2021

Das schönste Fest des Jahres weckt Erinnerungen an die Kindheit, an das geschmückte Weihnachtszimmer und den im Lichterglanz strahlenden Tannenbaum.

Taucht ein in diese zauberhafte Welt und lasst Euch und Eure Lieben von uns mit unserem festlichen Büffet verwöhnen.

44 Eur / 4 Gänge, zzgl. Getränke

Bitte habt Verständnis, dass unser Büffet nicht verändert oder in den Gängen reduziert werden kann.

Unsere kloine Gäste können vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen.

KLARE BRÜHE VOM GERÖSTETEN ALB-GEMÜSE 

(serviert)

verschiedene Festtags-Klößle | Nussbutter | Schnittlauch

\*\*\*

UNSER KLOIS SALAT-TELLERLE 

(serviert)

Radisle | bunte Blattsalate | Rohkost | Wirtshaus-Dressing | Kracherle

\*\*\*

HAUPTGANG-BÜFFET

GEANGELTER ZANDER

Graupenrisotto mit roter Bete | konfiertes Knollensellerie

MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN

Schwäbische Spätzle | Waldpilzragout | Rahmsoße mit Whiskey vom Josef Bauer

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Kartoffel-Gratin | Röstzwiebel | geröstete Urkarotte | Rotwein-Soß

ENTENVIERTELE VOM DEMETER-BRUNNENHOF

Kartoffel-Klöß | Rotkohl mit Alb-Apfel | Entensoß

GNOCCHI AUS ROTEN RÜBEN 

Haselnüsse | Brokkoli | Champignon

GFÜLLTES PILZKÖPFLE 

Ziegenkäse aus Rattstadt | Gerste | Gemüse

\*\*\*

ALB-BRATAPFEL 2021 IM „WECK-GLÄSSLE“ 

(serviert)

dunkle Schokolade | Pistazie | Rum | Hofgut-Sahne