



Schlemmen im Advent

Süßkartoffelsuppe

mit Kokos, Chili und gezupfter Ente

6,50 €

Zweierlei von der Süßkartoffel

Feines Süppchen und herzhafter Strudel, arrangiert mit Tranchen von der Barbarie - Entenbrust

13,50 €

Deftiger Hirschgulasch

an Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödel

15,90 €

Pulsnitzer Sauerbraten

an Rosinensauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

14,50 €

Hirschroulade mit Pilzsauce

dazu gebratener Hokkaidokürbis und Kartoffelstampf

17,90 €

Knusprige Gänsekeule

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

17,90 €

Wildschweinnackensteak

mit Pflaumen-Senf Chutney und Apfel, dazu Süßkartoffelstrudel und Blattsalat

17,50 €

Tranchen von der Wildente

an Mandelbrokkoli und gebackenen Süßkartoffeln

17,50 €





Gebrautes Lachsfilet

an Wokgemüse mit Algensalat, Chili und Ingwer, dazu Basmatireis 17,50 €

Gedünstetes Karpfenfilet

auf Wurzelgemüse mit Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln 15,90 €

Knusper-Knusper-Knäuschen

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,90 €

Beschwipste Birne

an Glühweincreme und Vanilleeis 7,50 €

Aktion

2 Port. Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

statt 35,80 €

nur 33,00 €

*Das Team vom Restaurant
„Barococo“ wünscht allen Gästen ein
besinnliches Weihnachtsfest.*

