



Alpha House Weihnachtsmenü

Vorspeise / Starters

Caprese Salat / Caprese Salad 12,50
Frische Cherrytomaten, Mozzarellaperlen & Basilikumblätter.
Fresh cherry tomatoes, Mozzarella pearls & basil leaves.

Gebackener Fetakäse / Baked Feta cheese 11,50
Mit Kirschtomaten, Paprika & Knoblauch.
With diced tomatoes, bell peppers & garlic.

Rote-Bete-Carpaccio / Beetroot Carpaccio 11,90
Dünn geschnittene Rote Bete mit zerbröckeltem Feta,
gerösteten Walnüssen und Rucola,
verfeinert mit Vinaigrette-Dressing.
Thinly sliced beetroot with crumbled feta, roasted walnuts,
and arugula, finished with vinaigrette dressing.

Hauptspeise / Main Courses

Gänsekeule / Goose Leg 27,90
Knusprig gebrackene Gänsekeule mit Rotwein-Jus,
Apfel-Rotkohl und Kartoffelbrei.
Crispy roasted goose leg with red wine jus, apple red cabbage
and mashed potatoes.

Entenbrust / Duck Breast 26,90
Zart rosa Entenbrust mit Granatapfel-Portwein-Glasur,
Kartoffelknödeln und winterlichem Rotkohl.
Tender duck breast with pomegranate-port wine glaze, potato
dumplings and winter red cabbage.

Hirschgulasch / Venison Goulash 25,90
Zart geschmortes Hirschragout in Rotwein-Wacholder-Jus,
serviert mit Kartoffelbrei und Apfel-Rotkohl.
Tender venison in a red wine and juniper sauce, served with
potato puree and apple red cabbage.

Schweinebraten / Roasted Pork 21,90
Saftiger Schweinebraten mit Rotwein-Jus,
Kartoffelknödeln und Krautsalat.
Juicy roasted pork with red wine jus,
potato dumplings and cabbage salad.

Spezialgetränke / Special Drinks

Glühwein/Mulled Wine 6,50
Bailey's Hot Chocolate 12,50
Irish Coffee 11,50

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße 10,50
Berries Compote with Vanilla sauce
Hausgemachtes Kompott
aus roten Beeren mit Vanillesauce..
Homemade red berry compote
with vanilla sauce.

Apfelstrudel mit Vanillesoße 9,50
Applestrudel with Vanilla sauce
Gefüllt mit Äpfeln und Rosinen,
serviert warm mit Vanillesoße.
Filled with apples and raisins,
served warm with vanilla sauce.

Kleiner Hinweis: Wir kochen alles frisch
– und was an dem Tag weg ist, ist weg.
Darum: Am besten vorbestellen (Mail oder Anruf),
damit euch nichts entgeht.

Quick note: We cook everything fresh
— and once it's gone for the day, it's gone.
So: It's best to pre-order (email or call) to make sure
you don't miss out.