

UNSER



NUR AM 25.12. & 26.12.25

# WEIHNACHTSMENÜ



## VORSPEISE

### Feldsalat aus der Region

Kartoffel-Kürbiskernöl Vinaigrette | Radieschen | Röstcroutons | eingelegter Kürbis

### Tatar von der Roten Bete

Blumenkohlsalat mit marokkanischen Gewürzen | Avocadocreme | Shiso-Greens

### Sashimi vom Label Rouge Lachs

Ponzo-Nussbuttermilchvinaigrette | rosa Ingwer | süß-sauer Pfirsich

### Kraftbrühe vom Ochsen

Eierstich | Markklößchen | Grießnocken | Leberspätzle | Wurzelgemüse

An Weihnachten  
servieren wir NUR  
unsere Menüauswahl.

Sie können unter diesen  
Kombinationen wählen:

## HAUPTGANG

### Knuspriger Gänsebraten

Orangensauce | Rotkohl mit Apfel | Kartoffelknödel

### Rehmedaillons vom Grill

Wacholderrahmsauce | Rosenkohl | Schupfnudeln mit Haselnüssen

### Rosa gebratenes Roastbeef

Rotweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

### Kabeljaufilet aus dem Kräutersud

Ragout von Garnelen und Miesmuscheln | Winterspinat | Kräuterreis

### Gugelhupf von Steinpilzen

Cremiges Ragout von Wintergemüsen | Winterspinat

## 2-GANG-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGANG  
49,00 €

## 3-GANG-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGERICHT  
+DESSERT  
59,00 €

## DESSERT

### Mousse von der Edelschokolade

Rumfrüchte | Orangensauce

### Pochierte Gewürzbirne

Karamellsauce mit Grand Manier | Lebkucheneis

An den Feiertagen servieren wir ausschließlich diese Menüs und das Kindermenü bis 12 Jahre.