

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

Ponzu-Nussbuttervinaigrette | rosa Ingwer | süß-sauer Pfirsich

Kraftbrühe vom Ochsen

Eierstich | Markklößchen | Grießnocken | Leberspätzle | Wurzelgemüse

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

DESSERT

Mousse von der Edelschokolade

Rumfrüchte | Orangensauce

Pochierte Gewürzbirne

Karamellsauce mit Grand Manier | Lebkucheneis

An Weihnachten
servieren wir NUR
unsere Menüauswahl.

Sie können unter diesen
Kombinationen wählen:

2-GANG-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGANG
49,00 €

3-GANG-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGERICHT
+DESSERT
59,00 €

An den Feiertagen servieren wir ausschließlich diese Menüs und das Kindermenü bis 12 Jahre.
Am 25. und 26.12. müssen Hunde ausnahmsweise draußen bleiben.