NUR AM 25.12. & 26.12.25

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

Leonhard Bader lago Restaurant & Brasserie



VORSPEISE

Feldsalat aus der Region
Kartoffel-Trüffelöl Vinaigrette | Radieschen | Röstcroutons | konfierte Tomaten

Tatar vom Hokaido-Kürbis
Frischkäse-Thymian-Mousse | rote Beete Kaviar| Shiso-Greens

Sashimi vom Label Rouge Lachs
Ponzu-Nussbuttervinaigrette | rosa Ingwer | Orangen-Fenchel-Salat

Kraftbrühe vom Ochsen
Eierstich | Markklößchen | Grießnocken | Célestine | Wurzelgemüse

HAUPTGANG

Geschmorte Ochsenbäckchen
Portweinjus | Wintergemüse | Nussbutterpürree

Rosa gebratenes Roastbeef
Thymianjus | Wurzelgemüse | Rosmarinkartoffeln

Kabeljaupraline
Ragout von Garnelen und Miesmuscheln | Winterspinat | Kräuterreis

Rote Beete Risotto
Pecorinoschaum | Kräutersaitling | Onsen-Ei

DESSERT

Speculatiusmousse
Zwetschgenröster-Crumble | Karamellsauce |
Orangenpunch-Sorbet

An Weihnachten servieren wir NUR unsere Menüauswahl.

Sie können unter diesen Kombinationen wählen:

2-GANG-MENÜ
VORSPEISE + HAUPTGANG
54,00 €

3-GANG-MENÜ
VORSPEISE + HAUPTGERICHT +DESSERT
65,00 €

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