



Weihnachtsmenüs



Weihnachtsmenüs

— 2026 —

1. Weihnachtstag ab 12:00 Uhr + ab 18:00 Uhr

2. Weihnachtstag ab 18:00 Uhr



Weihnachtsmenüs



Suppe

Maronensuppe

mit luftigem Kokosschaum und hausgemachtem Maronen-Crunch I

Menü 1

Zart geschmortes Rehglasch aus der Keule,
begleitet von aromatischen Pfifferlingen, feinem Schmorkohl, fruchtigem
Pfirsich und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle I, L, A, C

47

Menü 2

Saftiges Schweinefilet im knusprigen Speckmantel
gefüllt mit einer feinen Pilzfarce und serviert an würzigem Thymianjus,
dazu Blumenkohl, Brokkoli und hausgemachte Serviettenknödel A, C, G, 3*, L

48

Menü 3

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust
an fruchtiger Rotwein-Pflaumensauce, dazu herzhafter Speckrosenkohl
und goldbraune Kartoffelkräpfen C, G, A, L, 3*

49

Menü 4

Zarte Medaillons vom Kabeljau,
serviert auf feinem Champagnerkraut und begleitet von goldgelben
Butterkartoffeln D, A, L

50



Weihnachtsmenüs



Menü 5

Saftiges Rumpsteak Surf & Turf
trifft auf eine Garnele mit feiner Trüffelnote, dazu aromatisches
Tomaten-Lauch-Gemüse und knusprige Parmesankartoffeln 1* B, G, L
58

Weißer Schokoladenmousse & Pralinenmousse
Zweierlei cremige Mousse aus weißer Schokolade und feiner Praline,
serviert mit fruchtigen Glühweinkirschen L, G, C, A

Menü „Vegetarisch / Vegan“

Maronensuppe
mit luftigem Kokosschaum und hausgemachtem Maronen-Crunch I

Kartoffel-Pilz-Roulade
Herzhafte Kartoffel-Pilz-Roulade an aromatischer Sauce, begleitet von
gebratenen Pilzen, Kartoffeln, gerösteten Kernen und
glasierten Möhren I

Schokoladenmousse
mit fruchtiger Orangenreduktion
40