



Weihnachtsmenüs



Weihnachtsmenüs

— 2024 —

1. Weihnachtstag 12:00 Uhr – 13:30 + ab 18:00 Uhr

2. Weihnachtstag ab 18:00 Uhr



Weihnachtsmenüs



Suppe

Schaumsüppchen von der Wurzelpetersilie
mit geräucherter Entenbrust am Spieß G, I, 3*

Menü „Wildroulade“

Roulade aus der Rehkeule mit Datteln und Birnen gefüllt
auf Portwein-Jus, dazu Wirsing und Mohn-Schupfnudeln L, I, H, A, C, G, A

44

Menü „Entenbrust „

Barbarie Entenbrust auf Cassis-Jus
dazu glasierte Mandelmöhren und Kartoffel-Erbspüree G, L, I, H

46

Menü „Rumpsteak“

Rumpsteak vom Argentinischen Rind auf einer Kaffeeblüten-Honig-
Whiskysauce, dazu Curry-Ratatouille und Kartoffelroulade G, I, L, C, H, A

51

Menü „Hirschfilet“

Hirschfilet im Kräutermantel auf Balsamico-Jus, dazu Spitzkohlzigarre
mit Grünkohl gefüllt und Serviettenknödel L, I, G, 3*, A, C, H

52

Menü „Heilbutt“

Medaillons vom Heilbutt-Loin mit Sesamkruste auf Wok Gemüse,
dazu Cranberry-Reis D, A, I, G, H

46

Dessert

Frucht Sushi mit Zimt-Pflaume und Milchreis
an Amarettini-Creme von weißer Schokolade
und dem Duft von Kaffee C, H, G, L, A



Weihnachtsmenüs



Menü „Vegetarisch“

Schaumsüppchen von der Wurzelpetersilie
mit Gemüsespieß G, I, 3*

*

Kohlrabi-Gemüsetürmchen mit zweierlei Püree von der Linse an
Spitzkohlzigarre mit Grünkohlfüllung auf eigener Sauce
dazu Reis I, H, C, G

*

Frucht Sushi mit Zimt-Pflaume und Milchreis
an Amarettini-Creme von weißer Schokolade
und dem Duft von Kaffee C, H, G, L, A

39

Menü „Vegan“

Schaumsüppchen vom Blumenkohl mit Kokosnote und Gemüsespieß I

*

Kohlrabi-Gemüsetürmchen mit zweierlei Püree von der Linse
an Spitzkohlzigarre mit Grünkohlfüllung auf eigener Sauce
dazu Reis H

*

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade
an Himbeer-Mark H

39