

WEIHNACHTSMENÜ 2025

VORSPEISE

Feldsalat – zweierlei Lachs – Kartoffel - Meerrettich

SUPPE

Kürbis - Garnele

HAUPTGANG

Gansbrust – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

Reh – Kartoffelkloß – Rotkraut

oder

Winterkabeljau – Pilzravioli – Linsengemüse – Salsa verde

oder

Gemüselasagne – Kräuterrahm – Schmortomate – Parmesan

DESSERT

Weihnachtliche Variation

4-GANG-MENÜ

68,00 Euro

(61,50 Euro bei vegetarischem Hauptgang)

3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE

59,50 Euro

(52,50 Euro bei vegetarischem Hauptgang)

3-GANG-MENÜ OHNE SALAT

51,50 Euro

(45,00 Euro bei vegetarischem Hauptgang)

SILVESTERMENÜ 2025

VORSPEISE

Pflücksalat – Jakobsmuschel – Garnele - Minzjoghurt

SUPPE

Meerrettich – Lachs

ZWISCHENGANG

Warmer Linsensalat - Kalbsleber

HAUPTGANG

Seeteufel – Austernpilz – grüner Spargel –
Basmatireis – Hummersauce

oder

Rinderfilet – Speckbohnen – Polenta – Balsamicosauce

oder

Strudel vom Hokkaidokürbis – grüner Spargel – grüne Sauce

DESSERT

Süße Variation

5-GANG-MENÜ (FLEISCH ODER FISCH)

97,50 Euro
Incl. 1 Glas Champagner

5-GANG-MENÜ (VEGETARISCH)

85,50 Euro
Incl. 1 Glas Champagner

KINDERMENÜ

Kraftbrühe – Flädle

Schnitzel – Pommes frites

Eis

19,50 Euro