



WEIHNACHTS-MENÜ AM 25. + 26. DEZEMBER 2026

Vorspeisen-Auswahl

Confierter Fjordlachs | Feldsalatsud | gepickelte Gurke | geeiste Crème fraîche
oder

Ziegenkäsetartelette | Feldsalatsud | gepickelte Gurke | geeiste Crème fraîche (vegetarisch)
Weinbegleitung: Sancerre Blanc Classique AOC, trocken | Hubert Brochard | Loire, Frankreich

Suppe

Rahmsuppe von Grünkohl und Birne

Hauptgang-Auswahl

Kalbsrücken | Portweinjus | Kartoffelkrapfen | gebrannter Lauch | grüner Spargel
Weinbegleitung: Primitivo di Manduria | Tenuta Rocce delle Macie | Apulien, Italien

oder

Hirschrücken | Cassisjus | Kartoffel-Sellerie-Püree | Trüffel | gebratener Rosenkohl
Weinbegleitung: Black Print, trocken | Markus Schneider | Pfalz, Deutschland

oder

Kabeljau | Garnele | Kaviar | Fregola Sarda | Krustentierschaum | wilder Brokkoli
Weinbegleitung: Weißburgunder OKTAV, trocken | Weinhaus Heger | Ithringen, Baden, Deutschland

oder

Weihnachtspastete im Blätterteigmantel | Kohlrabi | Spinat | Kürbis | Trüffel |
Waldpilze | vegetarische Jus (vegetarisch)

Weinbegleitung: Montepulciano d'Abruzzo DOC | Citra | Abruzzen, Italien

Dessert

Vanille-Orangen-Parfait | Bratapfelragout | Glühweingel
Begleitung: Giffard Kaffeeelkör | Frankreich

72,50 € PRO PERSON

Mit passender Weinbegleitung zzgl. 34,50 € pro Person

Tischannahme von 12:00 bis 14:00 Uhr.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

