



WEIHNACHTS-MENÜ AM 25. + 26. DEZEMBER 2025

Vorspeisen-Auswahl

Ziegenkäse-Mousse mit Haselnuss / Kandierte Feigen / Feldsalat / Preiselbeer-Dressing

oder

Kürbis-Karotten-Carpaccio / Anis / Orangen-Filets / Soja-Orangen-Aioli (vegan)

Suppe

Maronen-Apfel-Latte Macchiato / Vanille-Schaum (auch vegan möglich)

Hauptgang-Auswahl

Kalbskaree mit Pistazienkruste / Black Tiger Garnele in Engelshaar

Schokoladen Demi-Glace / Herzogin-Kartoffeln

oder

Zweierlei von der Wachtel / Lebkuchen-Sauce / Süßkartoffel-Püree / Wilder Brokkoli

oder

Veganer „Braten“ in Sauce / Glasierte Fingermöhren / Rosenkohl (vegan)

oder

Trilogie von Kabeljau, Zander und Lachs-Forelle / Beluga-Linsen / Hövels-Senf-Espuma

Dessert-Auswahl

Glühwein-Cheesecake / Pflaumen-Zimt-Sorbet (vegan)

oder

Apfel-Tonkabohnen-Tiramisu

69,50 € PRO PERSON

zzgl. Getränke

Kinderkarte auf Anfrage

