RESTAURANT
DIE TURN HALLE
BAR-LOUNGE



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 | gebratener 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 | Ihringen, 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 Kaffeelikör | Frankreich

72,50 € PRO PERSON

Mit passender Weinbegleitung zzgl. 34,50 € pro Person