



WEIHNACHTEN 2025

MENÜ 1

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

oder

ENTENCONSOMMÉ

Kräuterflädle, Gemüserauten, Entenfleisch

DIE BESSERE GANS

*geschmorte Ente, Brust, Keule, Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut, Maronen, Entenjus*

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Strudel, Rosinen, Zimt, Rum, Vanilleeis

Menüpreis 52€



WEIHNACHTEN 2025

MENÜ 2

MARONENCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

Menüpreis 45€



WEIHNACHTEN 2025

MENÜ 3

TRÜFFELPOMMES

*hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,
Parmesan, Petersilie, Trüffelaïoli*

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

*Roastbeef von der deutschen Färs, handgeschabte Spätzle,
Röstzwiebeln, Kalbsjus*

CRÈME BRÛLÉE

*knusprige Karamellschicht, Schokoladencrumble,
hausgemachtes Sauerkirschsorbet*

Menüpreis 56€



WEIHNACHTEN 2025

MENÜ 4

WASABI PRAWNS

*knusprig gebackene Riesengarnelen, rote Linsen, Chinakohl,
Soja Sauce, Koriandermayonnaise*

THUNFISCHVARIATION

*3erlei Thunfisch -Tatar, Tataki & Steak, Guacamole,
Mangogel, Wasabi, Edamame, Teriyaki Sauce*

EIS & SORBETS

Vanille, Mango, Sauerkirsche

Menüpreis 56€



WEIHNACHTEN 2025

MENÜ 5

THUNFISCH TATAR

Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,
Preiselbeeren, Zitrone*

APFELSTRUDEL

Hausgemachter Strudel, Rosinen, Zimt, Rum, Vanilleeis

oder

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgebackenes Früchtebrot, Trauben, Walnüsse, Feigensenf

Menüpreis 57€

