



WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 1

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

DIE BESSERE GANS

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

PRALINENMOUSSE

Gewürzorangen, Mandarinen sorbet

Menüpreis 56€



WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 2

MARONENCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl

SPEKULATIUS TIRAMISU

*Mascarponecreme, Amaretto, Espresso,
Glühweinkirschen*

Menüpreis 46€



WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 3

TRÜFFELPOMMES

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

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

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

SPEKULATIUS TIRAMISU

*Mascarponecreme, Amaretto, Espresso,
Glühweinkirschen*

Menüpreis 58€



WEIHNACHTEN 2026

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*

PRALINENMOUSSE

Gewürzorange, Mandarinen sorbet

Menüpreis 59€



WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 5

THUNFISCH TATAR

Guacamole, Mango, Wasabi, Sesam, Edamame

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (AUCH GLUTENFREI)

*Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat,
Preiselbeeren, Zitrone*

EIS & SORBET

Vanille, Schokolade, Passionsfrucht

Menüpreis 59€



WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 6

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

HIRSCH EDELGULASCH

Zart geschmortes Fleisch, handgeschabte Spätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren

PRALINENMOUSSE

Gewürzorangen, Mandarinsorbet

Menüpreis 49€

