
SO

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, Mandarinensorbet

Menüpreis 54€

WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 2

MARONENCREMESUPPE

Buttercroutons, Kräuteröl

***

TRÜFFELTAGLIATELLE

Trüffelrahmsauce, Parmesan, frisch gehobelter Trüffel, Kräuteröl

***

SPEKULATIUS TIRAMISU

Mascarponecreme, Amaretto, Espresso,
Glühweinkirschen

Menüpreis 45€

WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 3

TRÜFFELPOMMES

hausgemachte Pommes, frisch gehobelter Trüffel,
Parmesan, Petersilie, Trüffelaioli

***

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

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

***

SPEKULATIUS TIRAMISU

Mascarponecreme, Amaretto, Espresso,
Glühweinkirschen

Menüpreis 57€

SO

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

Gewürzorangen, Mandarinensorbet

Menüpreis 60€

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 57€

WEIHNACHTEN 2026

MENÜ 6

FELDSALAT AUS DER REGION

Kartoffeldressing, Walnüsse, Speck, Croutons

***

HIRSCH EDELGULASCH

Zart geschmortes Fleisch, handgeschabte Spätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeeren

***

PRALINENMOUSSE

Gewürzorangen, Mandarinensorbet

Menüpreis 48€