



WEIHNACHTEN 25.+26.12.2025

11:30-14:30 Uhr & 17:30-20:30 Uhr

Steinpilzbrühe
mit Kartoffel-Trüffel-Klößchen
und Schnittlauch
(Vegan ohne Klößchen)



Brust und Keule von der Ente mit Orangen-Soße,
dazu Feigen-Rotkohl und Serviettenknödelscheiben
oder

Wildragout aus heimischer Jagd mit Butter-Spätzle, Preiselbeer Creme
und pikantem Kürbis-Zucchini Gemüse
oder

Scheiben vom Roastbeef, rosa gebraten
mit Portwein-Schokoladenjus
dazu junger Spitzkohl mit Cranberrys und Rosmarinkartoffeln
oder

Gebratenes Zanderfilet an Waldpilz-Rahmkraut mit Kartoffel-Karottenstampf
und Rotwein-Zwiebel-Konfit
oder

Spitzkohlröllchen mit Cashew-Pilzfüllung an Rosmarin-Kartoffel
mit Rotwein-Zwiebel-Konfit und pikantem Kürbis-Zucchini Gemüse (Vegan)



Apfel-Zimt-Creme mit Bratapfelkompott und Pralinen-Schokoladen-Mousse

€48,00 pro Person

(Eine separate Kinderkarte für die Kleinen halten wir bereit)