

Weihnachten 24. 12. 23

Kürbiscrèmesuppe
karamellierte Kerne / Kürbiskernöl

oder

Feldsalat
Kürbiskerne / Kürbiskernöl /
knusprige Sauerteigbrot- Crôutons

Zitronen-Perlgrauen-Risotto
Rote Bete/ Parmesanschaum / knusprige Gemüsechips

oder

Confierte Entenkeule
Orangensauce/ Bratapfel/ Rotkohl /Kartoffelknödel

Rundgang auf dem Weihnachtsmarkt:

Lebkuchenmousse / Glühwein-Buttereis /
gebrannte Mandeln /Zuckerwatte

Erster Weihnachtsfeiertag 25. 12. 23

Wild-Consommé
Steinpilzravioli /Gemüsewürfel

oder

Bunter Salat
Räucherforelle / Meerrettich / eingelegtes Gemüse

Zerlei vom Blumenkohl
gebacken & cremig / Onsenei / Petersilienöl/ Knuspereien

oder

Geschmortes Bäckchen und Medaillon vom Landschwein
Dörrobstkruste / Vanille-Rosenkohlpüree/ eingelegte Cranberrys / Haselnussspätzle

Nougat- Knusperschnitte
Cassis-Sorbet

Zweiter Weihnachtsfeiertag 26. 12. 23

Maronencrèmesuppe
eingelegte Portwein-Birne

oder

Bauernterrine vom Belchen-Wild
Preiselbeeren/ Zwiebelconfit / Wildkräutersalat

Butternut aus dem Ofen
getrüffelter Rahmwirsing/ frittierter Grünkohl

oder

Brust und Keule von der Maispoularde
Petersilienwurzelvariation / Kakao / Holunderbeerenjus

Weißer Schokolade
Wacholder / Zwetschge / Limette

Alle 3- Gang Menüs mit Fleisch:

65,00€ pro Person

Alle vegetarischen 3-Gang Menüs:

59,00€ pro Person

*(Kurzfristige Änderungen der Menüs aufgrund von
Lieferengpässen oder ähnlichem vorbehalten)*