

# Weihnachtsmenü

24.12. – 26.12.25

11:30 – 14:00 Uhr / 17:00 – 21:30 Uhr

Nüsslisalat an hausgemachtem Himbeerdressing, Granatapfel mit Croutons, Ei und geräucherter Entenbrust



Gedämpfte Seezunge auf einer Safran- Dillsauce mit gebratenem Fenchel und Zitronenöl

**oder**

winterliche Kürbissuppe mit Creme Fraiche und Kernen



Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce dazu Kartoffelgratin, Rotkraut, Maroni und Pilze

**oder**

Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Rotkraut und Pilze



Zimt Pannacotta mit Schokoladeneis und Karamell-Bratapfel

2- Gänge 49.-

3- Gänge 59.-

Menü Komplett 69.-

In jedem Menü ist ein Hauptgang inbegriffen

**Wir wünschen einen guten Appetit und fröhliche Weihnachten**

# Weihnachtsmenü vegetarisch

24.12. – 26.12.25

11:30 – 14:00 Uhr / 17:00 – 21:30 Uhr

Nüsslisalat an Hausgemachtem Himbeerdressing, Granatapfel, Ei,  
Croutons und gebratenen Pilzen



Gemüsequiche mit Kräuterdip und pikanten knusper Zwiebeln



Geschmorter Kürbis mit Gemüse und Käse überbacken dazu Sauce  
Hollandaise



Zimt Pannacotta mit Schokoladeneis und Karamell-Bratapfel

2- Gänge 37.-

3- Gänge 47.-

Menü Komplett 57.-

In jedem Menü ist ein Hauptgang inbegriffen

**Wir wünschen einen guten Appetit und fröhliche Weihnachten**