

M

E

N

U

Menüvorschlag Weihnachtsfeier 2025

Gruß aus der Küche

Vorspeise zur Wahl

Steinpilzsuppe

Cassis-Schaum

Tuna Tataki Triple AAA Japan Cut

Teriyaki-gerösteter Sesam-Vinaigrette | Wakame | Sesam

Hausgeräucherter Lachs mit

knusprigen Rösti

Sahnemeerrettich | Wildkräutersalat | Himbeer-Limettdressing

Pinienkerne | Sesam

Gebackener Feta auf Rotkrautsalat

Apfel | Walnuss

Zwischengang

Bratapfelsorbet

Gin | geröstete Nüsse | Shisokresse

Hauptgericht zur Wahl

Knusprige Gänsebrust

Marzipan-Orangen-Soße | Rotkohl | Klöße | Bratapfelschaum

Argentinische Steakhüfte

Cassis-Thymian-Jus | Wildkräutersalat | Himbeer-Limetten-Dressing | Pinienkerne

Sesam | Pommes Frites

Hirschgulasch

Apfelrotkohl | Klöße

Filet von Dorade Royal

Steinpilzrisotto | Rucola

Schnitzel vom Schwein in Brezelpanade

Wildkräutersalat | Himbeer-Limetten-Dressing | Pinienkerne

Sesam | Pommes Frites

The Green One Burger - veggi/vegan

Salat | Tomate | geschmorte Zwiebeln | Gemüsepatte | Kartoffelrösti

Bärlauch-Walnuss-Pesto | BBQ-Soße | Pommes Frites

Dessert

Dunkler Lavakuchen

Bratapfel-Chutney | Vanillesoße | Karamell

Änderungen vorbehalten

Menüpreis pro Person 55.00 €

(bei mindestens 10 Personen)

Glühweinpunsch 7 € pro Person

Raum, Menükarten und Deko, nach Art des
Hauses, inklusive