

Weihnachtsmenüs 2026

Vorspeisen

Consommé vom Heimischen Rind | Gefüllte Blätterteigpastete € 10

oder

Petersilienwurzelcreme-Suppe | Gebratene Mandeln € 10

oder

Markgräfler Feldsalat | Croutons |

mit oder **ohne** gerösteten Speck | Granatapfelkerne € 10

Hauptgänge

Medaillon vom Kalbsfilet | Honig-Mandel-Sauce | Birnen-Chutney |

Apfel-Rotkohl | Tannen-Krapfen € 45

oder

Zweierlei vom Reh | Calvados-Apfel | Wild-Preiselbeeren |

Bohnen im Speckmantel | Pastinaken-Kartoffelstampf € 38

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet | Zitrus-Chutney | Dill-Sauce |

Duett von der Ringel-Beete | Wildreis € 32

oder

V Zweierlei vom Tempeh | Birnen-Chutney | Ofen-Gemüse |

Würz-Tomaten-Confit | Wildreis € 29

Desserts

Hausgemachtes Zimt-Mousse | Pflaumen-Sorbet | Haselnuss-Brownie € 11

oder

V Warmer Birnenstrudel | Apfelzimtkompott | Vanillesauce € 11

als 3-Gang-Menü

mit Kalb € 59

mit Reh € 56

mit Lachsforelle € 52

mit Tempeh € 50

Zusätzliche Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckle | Granatapfel-Sauce | Apfel-Rotkohl |

Pastinaken-Kartoffelstampf € 37

Zweierlei vom heimischen Bio-Truthahn | Würz-Tomaten-Confit |

Wurzel-Gemüse | Parmesan-Polenta € 34