



WEIHNACHTSMENÜ

25. & 26.12.2025

11.30-14.30 UHR

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
auf Feldsalat mit Birne und Walnuss

oder

GEFLÜGEL VELOUTÉ
mit Shiitake Pilzen und Lauch

HAUPTSPEISEN

WIRSINGSTRUDEL
mit Pilzen, roter Bete, Karotte und Quitte

oder

FILET VOM ZANDER*
mit roter Bete, Rosenkohl und Quitte

oder

BRUST & KEULE VON DER GANS
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

NACHSPEISEN

MOUSSE VON DER CRU VIRUNGA SCHOKOLADE
mit Mandarinenkompott und Baiser

oder

BRIE DE MEAUX
mit schwarzem Wintertrüffel* und Schnittlauch-Kartoffel-Püree

3 GÄNGE 67
mit Zander oder Gans

3 GÄNGE 62
vegetarisch

Reservierung ausschließlich mit Vorkasse möglich.
Anzahlung im Restaurant oder per Überweisung.

*Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung*