



**Weihnachts Feiertags Menü**  
**25. und 26. Dezember 2023**

**Consommé vom Wild**  
Verfeinert mit Sherry & Hirschravioli

oder

**Süßkartoffel-Kürbis Quiche**  
Feldsalat, Sauerrahm & Granatapfel

\*\*\*

**Confierte Entenkeule und Rosa Entenbrust**  
Orangenhjus, Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Semmelbutter

oder

**Lachsfilet mit Gewürzkruste**  
Zitronen Buttersauce, Rahmwirsing & Safranreis

oder

**Rehragout mit dunkler Schokolade**  
Honigmöhren, Rosenkohl & Rote Bete Knödel

oder

**Vegetarischer Linsenbraten**  
Gemüsejus, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Semmelbutter

\*\*\*

**Baumkuchen Vanillekipferl Terrine**  
Blutorangensorbet, Kumquat, Honigcrumble & Beerengel

**52 € p.P.**



## Weihnachts Feiertags Menü 25. und 26. Dezember 2023

**VEGANE**

### Weihnachtsmenü Alternative

Es wird um genaue Vorbestellung gebeten!

**Hokkaido Kürbissuppe**  
Kokosschaum, Kerne und Öl

\*\*\*

**Weihnachts Linsenbraten**  
Gemüsejus, Ofengemüse und Kartoffelklöße

\*\*\*

**Schokokuchen**  
Blutorangensorbet, Kumquat und Beerengel

**48 € p.P.**

### Kindermenü

**Möhrchensuppe**  
**3,50€**

\*\*\*

**Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kroketten**  
**9 €**

\*\*\*

**Vanille Eis mit Smarties und Sahne**  
**3,50€**

Änderungen behalten wir uns vor