

# Weihnachtsmenue I

Kartoffel- Lauchsamtsüppchen  
mit Sahnehaube

\*\*\*

Knuspriger Entenbraten auf Orangen-  
Majoranjus mit Apfelrotkohl und Kloß

\*\*\*

Hausgemachter „Wiener Apfelstrudel“  
auf Glühweinsabayon und Vanilleeis

33,00 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage sind jedoch Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.  
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

# Weihnachtsmenue II

Kleiner Feldsalat mit  
Speckstreifen und Crôutons

\*\*\*

Getrüffeltes Steinpilzsüppchen  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Rotkraut und Kloß, Bratapfel

\*\*\*

Gebackene Apfelküchle mit Glühweinkirschen  
und Vanille-Espuma

47,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.  
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

# Weihnachtsmenue III

hausgebeiztes Lachsfilet an Senf-  
Honigdressing mit Bagger's und Rapunzelsalat

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

rosa gebratene Barbarie- Entenbrust  
auf Balsamicospiegel mit Brokkoli  
und hausgemachten Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Hausgemachtes Christstollenparfait  
mit Zimt-Zwetschgen und Mandelsahne

49,50 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.  
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

# Weihnachtsmenue IV

Gratinierter Ziegenkäse  
im Speckmantel auf Cassisfeige

\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe  
mit Trüffelklößchen und Sherry verfeinert

\*\*\*

Riesengarnele und Bio-Lachs auf Safranspiegel  
mit halbwildem Reis und Chilifäden

\*\*\*

rosa gebratenes Kalbsfilet mit gebratenen  
Steinpilzen  
auf Berner Sauce, Trüffel-Butternudeln

\*\*\*

gebackenes Schokoladensoufflé an  
caramelisierten Orangenfilet und Toffee-Eis mit  
Caramelsauce

78,00 €

Bitte bestellen Sie Ihr Menü mindestens 7 Tage im Voraus, damit wir alle benötigten Waren rechtzeitig erhalten. Kurzfristigere Termine auf Anfrage je nach Menü möglich.

Wir bitten Sie bei der Menüauswahl, zu berücksichtigen das Sie immer nur **ein** Menü auswählen oder Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammenstellen.  
(Menü nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef)

Liebe Gäste,  
aus unserer  
kleinen Weihnachtsmenüauswahl  
suchen Sie sich bitte 1 Weihnachtsmenü aus;  
.....oder stellen sich Ihr  
individuelles Weihnachtsmenü  
nach Absprache mit unserem Küchenchef  
selbst zusammen.

Vielen Dank!

