Weihnachtsmenüs

2026

Bitte wählen Sie eine Vorspeise und einen Hauptgang aus –
der Preis für das **3-Gänge-Menü** richtet sich nach dem Hauptgang.
Bitte geben Sie bei der Reservierung an, wie viele vegan-essende Gäste dabei sind.

VORSPEISE

Maronen-Creme-Suppe (vegan)
mit Lebkuchencroûtons

★

Consommé von der Bauernente
mit Waldpilz-Strudel

★

Waldpilz-Terrine
an Feld- und Friséesalat und Rosenkohl-Espuma

HAUPTGANG

Zweierlei vom Kalb 53 €
Filet und Schmorpraline an Morchel-Rahm
Kartoffel-Kräuter-Taler und Rosenkohl

★

Medaillons vom Seeteufel 56 €
an schwarzem Anis-Risotto, Johannisbeer-Schaum
und Safran-Fenchel

★

Hokkaido 46 € (vegan)
an Beluga-Linsen-Gemüse-Ragout
und veganem Jus

★

Böhmische Hirschroulade 49 €
mit Brezenknödel und Blaukraut

★

Bauern-Ente 49 €
Brust & Keule, an Kartoffelkloß und Orangenblaukraut

DESSERT

Kardamom-Orangen-Parfait
an Gewürzprinten-Mousse oder veganem Mousse
und Weihnachtskuchen

(Änderungen vorbehalten)

★