

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in dieser besonderen und besinnlichen Jahreszeit bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen Sie unsere festlichen Weihnachtsgerichte, die mit Sorgfalt, Leidenschaft und besten Zutaten für Sie zubereitet wurden. Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden, wundervolle Gespräche und köstliche Momente.

Vorspeisen

Beilagensalat

Ein Bunter, marktfrischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Radieschen und knackigen Sonnenblumenkernen, verfeinert mit unserem hausgemachten Himbeerdressing

7 €

Feldsalat

Zarter Winterfeldsalat mit cremigem Kartoffeldressing und goldbraun gerösteten Croutons

8€

Rinderkraftbrühe

Aromatische, klar gekochte Rinderbrühe mit feiner Gemüseeinlage, serviert mit zwei Scheiben ofenfrischem Baguette

6€

Miesmuscheln

Frische Miesmuscheln in einer würzigen-fruchtigen Tomatensoße, dazu zwei Scheiben Baguette zum Dippen.

9€

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse

Marinierte Antipasti-Auswahl mit cremigem Feta und Oliven, dazu zwei Scheiben Baguette

12€

Alle Vorspeisen werden als Einzelportionen serviert und sind nicht zum Teilen vorgesehene.
Zusätzlich bitten wir um Verständnis, dass wir an diesen beiden Tagen keine kleinen Teller zum Teilen bereitstellen.

Hauptgänge

Trüffelburger

Saftiges Rinder Paddy mit Salat, Zwiebel, Tomate, Gurke und getrüffeltem Parmesan,
begleitet von knusprigen Trüffelpommes und feiner Trüffelmayo

26€

Geschmortes Kalbfleisch

Zart geschmortes Kalbfleisch in Champignonrahmsoße, serviert auf Tagliatelle

26€

Hähnchenschnitzel

Hausgemachtes Hähnchenschnitzel, goldbraun ausgebacken, mit Trüffelpommes,
Trüffelmayo und einer frischen Zitronenscheibe

26€

Hirschgulasch

Aromatisches Hirschgulasch kombiniert mit Butterspätzle

26€

Entenkeule

Geschmorte Entenkeule mit hausgemachtem Rotkraut & Butterspätzle

26€

Ochsenbacken

Zarte Ochsenbacken auf cremigem Karotten-Kartoffelstampf, vollendet mit krossen Röstzwiebeln

28€

Lachssteak

Saftig gegrilltes Lachssteak, begleitet von Rosmarinkartoffeln und aromatischem Grillgemüse

30€

Kalbsleber

Fein meliert und gebratene Kalbsleber, serviert auf Karotten- Kartoffelstampf mit Silberzwiebeln und Röstzwiebeln

24€

Rumpsteak

Gegrilltes Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Grillgemüse

31€

Trüffelpasta (vegetarisch)

Feine Tagliatelle mit Trüffelcreme und frisch gehobeltem Parmesan

22€

Sellerieschnitzel (vegetarisch)

Knusprig ausgebackenes Sellerieschnitzel, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

24€

Aufgrund der Feiertage sind Änderungen bei den Beilagen nicht möglich. Unsere Weihnachtskarte wurde mit viel Sorgfalt und Liebe zusammengestellt und bietet eine vielfältige Auswahl an unterschiedlichen Geschmäckern. Wir sind sicher, dass für jeden etwas Passendes dabei ist.

Dessert

Kaiserschmarrn

Fluffiger Kaiserschmarrn auf Wunsch mit oder ohne Rosinen

14€

Schokotartufo

Schokoladiges Tartufo, ein Genussmoment für Schokoliebhhaber, abgerundet mit Schokoladensoße

8€

Winterliches Panna Cotta

Panna Cotta mit feinem Spekulatiusaromen und roter Grütze

7€

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso

5€

Kids

Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup

12€

Spätzle mit Rahmsoße

10€