

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 Himbeerddressing

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 geträffeltem 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 Schokoliebhaber, 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€