

weihnachtsmenüs 2024

MENÜ 1 | PREIS PRO PERSON

59

pre

ARABISCHE MEZZE // VEGAN

ODER

CHINAKOHL

mit Räucherlachs, Apfel, Meerrettichdressing

ODER

FELDSALAT IN KARTOFFEL-SPECKDRESSING

mit Croutons

main

TOSKANISCHES GEMÜSERAGOUT // VEGAN

mit Oliven, Fetacreme, Ofenkartöffelchen

ODER

STEINKÖHLERFILET „A LA STROGANOF“

mit Champignons und roter Bete, Karottenpüree

ODER

RAGOUT VOM EIFELER HIRSCH

mit Kirschen im Gewürzsud, Serviettenknödel

post

KARAMELL-PANNA COTTA MIT BIRNENKOMPOTT

ODER

BRIE DE MEAUX MIT TRAUBEN

MÖGLICHER ZWISCHENGANG

VEGANE KÜRBIS-INGWERSUPPE MIT KOKOSMILCH



weihnachtsmenüs 2024

MENÜ 2 | PREIS PRO PERSON

69

pre

GEMISCHTER VEGANER VORSPEISENTELLER // VEGAN

ODER

ESCABECHE VOM LOUP DE MER

mit Fenchelsalat, Paprikasalsa, Brotchip

ODER

HAUSGEMACHTE CHICKEN-POPS

mit Blumenkohlsalat, Käsedressing

main

GETRÜFFELTE CHAMPIGNONPLÄTZCHEN // VEGAN

vegane Jus, Blumenkohlpüree, Bohnen

ODER

LACHSFILET AUS NACHHALTIGER FISCHZUCHT

Rote-Bete-Sauce, Zitronenmöhre, Pommes Macaire

ODER

CANARD AL ORANGE

Barbarie-Entenbrust in Orangensauce, Gemüse, Schupfnudeln

post

CHRISTSTOLLENPARFAIT MIT APFELKOMPOTT

ODER

KLEINE BIOKÄSEAUSWAHL

MÖGLICHER ZWISCHENGANG

VEGANE KÜRBIS-INGWERSUPPE MIT KOKOSMILCH

+5

weihnachtsmenüs 2024

MENÜ 3 | PREIS PRO PERSON

84

pre

GEMÜSESALAT // VEGAN

mit Mango, Selleriebällchen, No-Cheese

ODER

MEXICAN SHRIMPS

mit Maismuffin, Guacamole

ODER

WINTERLICHER SALAT

mit Roastbeef, Mandeln, Granatapfel und Gorgonzola

main

NUSSBRATEN // VEGAN

Trüffelsauce, Preiselbeerbirne, Kartoffelnuggets

ODER

KABELJAUFILLET

aus nachhaltigem isländischem Fischfang, Kapernsauce, Apfel-Möhrengemüse, buttriges Kartoffelpüree

ODER

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE ODER -BRUST

Gänsesauce, hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelkloß

post

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

ODER

KLEINE BIOKÄSEAUSWAHL

MÖGLICHER ZWISCHENGANG

VEGANE KÜRBIS-INGWERSUPPE MIT KOKOSMILCH

+ 5