



Weihnachtsmenü 2025 Nr. 1

STARTER

CARPACCIO CIPOLLA E BALSAMICO

HAUCHDÜNNES BEEF-CARPACCIO
ZWIEBEL-BALSAMICO-MARMELADE | BERGKÄSE
FELDSALAT | BALSAMICO-REDUKTION

SWEET CORN VANILLA

CREMIGE MAIS-VANILLE-SUPPE
PIKANT MARINIERTE GARNELEN
CRUNCHY MAIS-CHIP | PIMENT D'ESPELETTE

ZICKIGES RÖSTI [V]

KNUPSRIGES SÜSSKARTOFFEL-RÖSTI
ZIEGENKÄSE-WALNUSS-CREME | THYMIAN-HONIG

MAIN

STEAK FRITES, KLASSISCH

RUMPSTEAK
POMMES FRITES | MAYO | JUS
GEMISCHTER SALAT | VINAIGRETTE

SCHLEMMERFILET TWENTYFIVE

KABELJAUFILET MIT BORDELAISE-KRUSTE
SAUTIERTER SPINAT | KARTOFFELPÜREE
DIJON-SENF-SAUCE | SENFSAAT-POPCORN

TAGLIARINI TRÜFFEL [V]

FRISCHE TAGLIARINI | TRÜFFEL-SAHNE-SOSSE
EIGELB-CREME | PETERSILIEN-GREMOLATA

DESSERT

SORBET-VARIATION [V]

FRISCHE BEEREN

CRÈME BRÛLÉE [V]

SAHNE | EIGELB | ZUCKER
VANILLE-EIS

APPLECRUMBLE [V]

BUTTERSTREUSEL | GESCHMORTER APFEL
VANILLE-EIS | SALZKARAMELL-SAUCE

[V] = vegetarisch

3-Gang-Menü 59 EUR | vegetarisches 3-Gang-Menü 55 EUR