



# *Heiligabend*

## TRADITIONELLES MITTAGSMENÜ

HERZHAFTER, HAUSGEMACHTER  
KARTOFFELSALAT  
MIT WIENER WÜRSTCHEN

\*\*\*

CREMIG GERÜHRTE QUARKSPEISE  
MIT GESÜSSTEN MANDARINCHEN



# *Heiligabend*

## FESTMENÜ

### VORSPEISE

KLARE RINDFLEISCHSUPPE MIT JULIENNE GEMÜSE  
UND EIERSTICH

### HAUPTGANG

KNUSPRIG GEBRATENE ENTENKEULE  
DAZU HAUSGEMACHTER APFELROTKOHL  
MIT FEINER ZIMTNOTE  
KARTOFFELKNÖDEL

\*\*\*

LACHSFILET MIT BANDNUDELN AN SAFRANSAUCE  
MIT FEIN GEWÜRZTEM BLATTSPINAT  
UND EINEM HAUCH SAHNE

### DESSERT

FEINER WEIHNACHTLICHER SCHOKOTRAUM  
MIT ORANGENMOUSSE  
GARNIERT IM DESSERTGLÄSCHEN

# 1. Weihnachtsfeiertag

## FESTMENÜ

### VORSPEISE

FRUCHTIGE KAROTTEN-INGWER-SUPPE  
SALATBUFFET

### HAUPTGANG

SCHARF ANGEBRATENE RINDERROULADEN  
IN EINER EDLEN ROTWEINSAUCE  
DAZU REICHEN WIR HAUSGEMACHTE  
SERVIETTENKLÖSSE UND  
IN BUTTER GESCHWENKTES BOHNENGEMÜSE

\*\*\*

GEGRILLTES ROTBARSCHFILET  
DAZU BROKKOLIGEMÜSE  
MIT EINER MANDELBUTTERGARNITUR  
DAZU BASMATIREIS

### DESSERT

ZIMTSTERN-EIS  
UND HAUSGEMACHTE GLÜHWEINPFLAUMEN

# 2. Weihnachtsfeiertag

## FESTMENÜ

### VORSPEISE

FEINE KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS  
SALATBUFFET

### HAUPTGANG

RHÖNER HIRSCHGULASCH ABGESCHMECKT  
MIT FEINEN WILDGEWÜRZEN UND ROTWEIN  
IN BUTTER GESCHWENKTE SPÄTZLE  
WINTERLICHER ROSENKOHL

\*\*\*

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST  
MIT GEDÜNSTETEM DÖRRFLEISCH, PILZEN & ZWIEBELN  
ALS GARNITUR WILDPREISELBEEREN  
DAZU IN BUTTER GESCHWENKTE FINGERMÖHREN  
UND KROKETTEN

### DESSERT

HAUSGEMACHTE BRATÄPFEL  
GEFÜLLT MIT ROSINEN UND MANDELN  
AN FEINER VANILLESAUCE