



Heiligabend

TRADITIONELLES MITTAGSMENÜ

HERZHAFTER, HAUSGEMACHTER
KARTOFFELSALAT
MIT WIENER WÜSTCHEN

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