

1. und 2. Weihnachtsfeiertag Mittag 2026

Selleriebirnensüppchen mit
Röstzwiebelpesto
oder

Mosaik von der Ente mit eingelegten
Pflaumen an Feldsalat
oder

Räucherlachsroulade mit Frischkäse an
Blini, violetter Senfsauce und Salatstrauß

Knusprige Entenkeule an Kürbischutney
mit Orangensauce, Apfelrotkohl und
Kartoffelklößen, Preiselbeerbirne *2
oder

Glasierte Gänsebrust an Orangensauce mit
cremigen Maronen, Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen dazu Bratapfel *4
oder

Rumpsteak unter der rheinischen
Senfrostbratenkruste an
Scharlottenrotweinsauce mit Gemüse und
Kartoffelgratin *3
oder

Zander auf der Haut gebraten an
Safransauce mit Champagnerkraut und
Knusperkartoffeln *3

Creme Brulée mit Adventskirschen
Nugatparfait mit Punschpflaumen und
Knusper

*2 = 44,50 *3 = 52,50 *4 = 59,50

verbindlich Reservierung erforderlich

1. und 2. Weihnachtsfeiertag Abend – Menü

Duett von gebeiztem Lachs und
Räucherforelle an Avocadorilette mit
Hummermousse

Selleriebirnensüppchen mit
Röstzwiebelpesto

Roastbeef und Schweinefilet in
Barolosauce an edlem Wintergemüse mit
Kartoffelgratin
oder

Heilbuttschnitte an Bouillebaisesauce mit
Ravioli von Garnelen und Gewürzkürbis

Schokoladenernussbrownie mit
Ananasragout und geeister Praline vom
Spekulatius
69,90€

Unsere Küche hat natürlich auch was für
die Vegetarier vorbereitet

Weinempfehlung:

2018er Rioja Reserva
Conde Valdemar 0,75 l Spanien
49,50

Grauburgunder Heger QbA
Abf Heger
0,75 l Weißwein Baden
42,50