



Menü für Weihnachten 2025

Wildkräuter-Salat mit 7-Kräuterdressing und Sonnenblumenkernen

Schwarzwurzel-Süppchen mit Petersilienöl

Hauptgänge

zarter Seulingswälder Rehbraten aus der Keule in Wacholderrahmsoße
mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerbirne

oder

Portion knuspriger Gänsebraten (aus der Brust und der Keule) auf Gänsesoße
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

!nur solange der Vorrat reicht!

oder

gegrilltes argentinisches Rinderfilet
an Sellerie-Kartoffel-Püree und Rotweinschalotten

oder

Rote-Beete-Risotto
mit grünem Spargel, Ziegenkäse und Thymian

Dessert-Duett

Passionsfrucht Mousse / Parfait an Orangenkompott

3-Gang Menü 55,-€ p.P. inkl. Aperitif

Änderungen vorbehalten