



WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

WINTERLICHE KÜRBIS-INGWER-SUPPE

samtig, aromatisch und fein gewürzt – ein wärmender Auftakt in die Festtage

GRÜNKOHLSALAT MIT WALNÜSSEN & PINIENKERNEN

serviert mit zypriotischem Halloumi oder zarten Gambas – knackig, frisch und winterlich-leicht.

HAUPTSPEISEN

ZARTES WILDRAGOUT

serviert auf Sellerie-Blumenkohlpüree, mit edlem Wintertrüffel veredelt

SCHWEINEFILETSTREIFEN IN RAHMSAUCE

mit Pfifferlingen verfeinert und serviert mit goldbraunen Rösti – herhaft, cremig und elegant.

WEIHNACHTLICHES RISOTTO

Cremiges Festtagsrisotto – wahlweise:

- mit zartem Lachs
- oder mit winterlichem Gemüse

Ein Gericht, zwei genussvolle Varianten: ideal für Fischliebhaber und Vegetarier.

DESSERTS

CHEESECAKE AUF SPEKULATIUSBODEN

mit winterlicher Himbeersoße – süß, würzig, unverwechselbar Weihnachten

MOUSSE AU CHOCOLAT

fein, luftig und begleitet von fruchtiger Erdbeersoße – ein krönender Abschluss.

48,- € p.P.