



Heiligabend 2024

Cappuccino von Waldpilzen

☆☆☆☆

Schweinefilet Wellington

mit lila Karotten und feinem Sesam-Süßkartoffelpüree

☆☆☆☆

Vegetarisch

Blätterteigtasche mit mediterraner Füllung

lila Karotten und Estragonrahm

☆☆☆☆

Spekulatius Mousse mit Zimtkirschen



1. Weihnachtsfeiertag

*Rinderconsomme mit Kalbsbrätspätzle
und Kräuterklößchen*

Knusprige Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Leichte Vollkost

Hähnchenbrust mit Vanille Möhrchen und Kartoffelknödel

Vegetarisch

Rote Bete Falafel mit Safran Risotto und Zucchiniwürfel

Weihnachtsstrudel mit Lebkuchenschaum



2. Weihnachtsfeiertag

Kürbiscremesuppe

☆☆☆☆

*Schwarzwälder Rehragout mit Rosenkohl Gemüse
und Haselnusspätzle*

☆☆☆☆

Vegetarisch

Wirsing Strudel auf Rote Bete Soße

☆☆☆☆

Creme Karamell



Silvester 2024

Sträußchen vom marktfrischen Feldsalat
mit Ziegenkäseparade
und Himbeerdressing

Sous vide gegarter Kalbssteakspitz an Morchelrahmsauce,
getrüffeltes Tagliatelle und mediterranem Ofengemüse

Vegetarisch

Gefüllte Blätterteigtasche mit Kürbiswürfel und Feta
an Morchelrahmsauce

Omelette Surprise



Neujahr 2024

Bärlauch Cremesuppe

Filet vom Kabeljau an Zitronen-Estragonsoße auf
geschmortem Spitzkohl und Süßkartoffelgnocchis

Vegetarisch

Gratinierte Fenchelschiffchen auf Basilikum- Minzerisotto

Limettenschaum und Rote – Beetwürfel

Neujahrsdessert