

MENÜVORSCHLÄGE WEINACHTSFEIERN 2026

*Wir begrüßen Sie mit einem „heißen Empfang“
in unserem weihnachtlich dekorierten Innenhof
bei offenem Feuer mit Punsch oder Frankensekt
(jeweils mit oder ohne Alkohol)
à 12,00 Euro pauschal pro Person*

MENÜ 1

Kürbisquiche

mit Kürbiskernmayo und Feldsalat



Gebratenes Filet von der Regenbogenforelle

auf Spitzkohlgemüse und Speck-Kartoffelnocken

oder

Wildschweinbraten aus dem Hauptsmoorwald

mit Maronen-Kartoffelgratin, sautiertem Blumenkohl
und Rosmarin-Wildrahmsauce

oder

Trüffel-Tagliarini

mit Pastinaken und Babyspinat in Rahm, garniert mit
geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und
Parmesan



Spekulatiusmousse

mit Apfel und Schokolade

47,00 Euro pro Person



MENÜVORSCHLÄGE
WEINACHTSFEIERN 2026

MENÜ 2

Getrübte Pastinakencremesuppe

mit Zwetschgenbaumes und Petersilienöl



Vitello Tonnato vom Kalb

mit Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Rucola



Surf & Turf vom Rehrücken

Rehrücken mit 3 gegrillten Garnelen
dazu Speck-Kartoffelnocken und
Rahmwirsing

oder

***Safranrisotto mit
Tranchen vom Seeteufel***

mit angemachtem Feldsalat und Karottenchips



Birnen Schokobrownie

mit Apfelkompott und Zimteis

67,00 Euro pro Person



MENÜVORSCHLÄGE
WEINACHTSFEIER 2026

MENÜ 3

Maronen-Kirschsuppe

mit gebratenen Shii-Take-Pilzen



Rosa gebratene Entenbrust

auf Spitzkohl, Bamberger Rosmarin-Hörnla, Speck und
frittiertem Rucola



Hausgemachtes Mandeleis

mit Zwetschgenröster

39,00 Euro pro Person

Diese Angebote gelten ab 8 Personen

