

■ Weihnachtsmenü 2025 ■

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Knackige Blattsalate, frische Tomaten, Gurken, Paprika, Sonnenblumenkerne, serviert mit feinem Olivenöl und Bratapfel-Dressing. Dazu stehen Essige, Öle, Croutons und dazu reichen wir Brotkorb.

Rotkrautsalat klassisch mariniert

Glasnudelsalat mit Rinderstreifen

Riesengarnelen in Knoblauch und Chili auf Gemüsebett

Perfekt angebraten, ein Highlight für Liebhaber von Meeresfrüchten.



Kalte Platten

Antipasti-Variationen

Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons und mariniertes Schafskäse, eingelegt in bestem Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian.

Kaltaufschnitt vom Rind

Fein aufgeschnittenes, zartes Rindfleisch, angerichtet auf frischem Rucola und verfeinert mit einer cremigen Remouladensauce.

Räucherfisch-Variation

Frische Räucherfische vom Markt, begleitet von Dill-Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich.



Suppe

Rote-Bete-Suppe nach russischer Art

Wärmend und herzhaft, ein Klassiker zur Winterzeit.



Hauptgerichte

Gänsekeule Zart im Ofen gegart

begleitet von aromatischem Apfelrotkohl

Krustenbraten vom Schwein mit Biersauce

Zander, auf Haut gebratener mit
leichter Riesling-Sauce, die den Geschmack perfekt abrundet.

Beilagen

Reis, Butterspätzle, marktfrisches Gemüse, Kartoffelklöße

Vegetarische Kohlrouladen

Gefüllt mit frischen Zutaten, serviert auf Ratatouille-Gemüse.



Dessertauswahl

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

Kaiserschmarrn mit Himbeersauce

Bratapfel mit Preiselbeeren-Füllung

Serviert auf Vanillesauce in kleinen Schälchen

45 Euro pro Person ab 35 Personen bis 50 Personen

40 Euro pro Person ab 50 Personen aufwärts