

Ihre Weihnachtsmenüs

Weihnachtsmenü

Festtagssuppe
mit Flädle, Nudeln
und Markklößchen

*

Gebratene Schweinelendchen
auf sautierten Pilzen in Sahne
Gemüsebouquet,
Kroketten und Spätzle

*

Moussevariation

* * *

€ 63,00

Badisches Menü

Vörstetter Feldsalat
in einer Kräuter-Vinaigrette
mit Speck und Kracherle

*

Rehmedaillon
aus dem Hochschwarzwald
mit Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne,
frischen Pilzen, winterlichem Gemüse,
Kroketten und Spätzle

*

Mohnparfait
auf Kirschragout
mit weißer Mousse au chocolat

* * *

€ 65,00



Weihnachtliches Schlemmermenü

Dreierlei vom Hochschwarzwald Reh
(Terrine, Schinken, Medaillon)

*

Wachtelessenz
mit Herbsttrompetenklößchen

*

Sorbet von der Obertäler Quitte

*

Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Mangokompott, Rotkohl
und Kartoffelgratin

**

Weihnachtsnascherei mit
Crème brûlée, Lebkuchenmousse,
Passionsfruchtsorbet und Zimtparfait

* * *

€ 79,00

Fischmenü

Hummercremesuppe
mit gebratener Riesengarnele

*

Zanderklößchen
auf Blattspinat mit Dillsauce
und Reutemer Bandnudeln

*

Sorbetvariation
mit Früchten garniert

* * *

€ 69,00

Änderungen vorbehalten

Vegetarisches Menü

Winterliche Salate in einer Walnussvinaigrette
auf Rote Bete-Carpaccio mit geriebenem Meerrettich
und gratiniertem Ziegenkäse
(vegan möglich)

*

Sonnenblumen-Dinkelbratlinge
auf Steckrübenragout
mit Kräuterkartoffeln
(vegan möglich)

*

Sorbetvariation
mit Früchten garniert

* * *

€ 59,00

Änderungen vorbehalten

