



Weihnachts Menü



für den 25. und 26.12.2026

3-GANG WEIHNACHTSMENÜ mit Getränkebegleitung

mit Weinbegleitung
75,00€ pro Person

Glas Chardonnay Sekt/ Prisécco
Qualitätsweine aus Württemberg
Weiß / Rose / Rot
Bier/ Softdrinks

ALKOHOLFREIES ARRANGEMENT

70,00€ pro Person

Glas Prisécco
Alkoholfreie Biere / Softdrinks

4 - Gang Menü + 10 € Aufpreis

3-GANG KINDERMENÜ

25,00€
inklusive Getränke

Flädle / Rinderkraftbrühe

Paniertes Kinderschnitzel
Pommes oder Spätzle / Sauce

Zwei Kugeln Eis

Unsere Hausgäste haben die Wahl!

Gerne können Sie als Hotelgast
alle Speisen auch einzeln bestellen.

Vorspeise

Eingelegtes Carpaccio von der weißen Rübe
mit geräucherter Entenbrust, Rapunzelsalat,
gerösteten Nüssen und Birnen-Dressing

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit karamellisierten Kürbiskernen

Wildkraftbrühe
mit Steinpilz-Ravioli

Hauptgänge

Duett von Lachsforelle und Garnele
auf Rote-Bete-Gnocchi, Meerrettichsoße
und wildem Brokkoli

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Kartoffel-Trüffel-Püree, glasierten
Urkarotten und kräftiger Portweinsoße

Ofenfrische Entenkeule
mit Honig-Aprikosenkraut, Serviettenknödel
und Rosmarin-Jus

Spaghettini in Trüffel-Parmesansoße
mit gebratenen Kräuterseitlingen
und frischen Kräutern

Dessert

Zimt-Parfait
mit lauwarmem Bratapfelkompott
und Mandel-Krokant

Vorbehaltlich der Warenverfügbarkeit

