



## Menüvorschläge Weihnachten

### Menü 1 zu 52,- Euro

Feldsalat in Feigensenfdressing  
mit Waller im Schinkenmantel

\*\*\*

Duroc-Schweinefilet in weihnachtlicher Schwarzbrot-Kirschoße  
auf Rahmwirsing und Kartoffelgratin

\*\*\*

Karamell-Apfeltarte mit Haselnubeis  
auf Honigsobe



### Menü 2 zu 52,- Euro

- Salat - Gans - Dessert -  
zzgl. Suppe 58 € oder  
zzgl. Lachs 68 €  
als 5 Gang-Menü 78 €



Feldsalat in Honigsenfdressing mit Kracherle  
Gerösteten Speckwürfel und Walnüssen

\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe

oder

Lachs mit Apfel und Sesam gratiniert  
auf Meerrettichsobe

\*\*\*

Gänsekeule mit Apfel-Rotkraut,  
Kartoffelklößen und Maronen

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Mandarinsalat  
und Glühwein-Eisparfait





### Menü 3 zu 58,-€

Variation von Hokaito-Kürbis mit weihnachtlich  
gebeiztem Schottischen Wildlachs

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut  
mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

\*\*\*

„Unser Christstollen“

Christstollenparfait mit Rosinenauflauf, Zitronat-  
und Orangeatmousse auf Mandelsobe



### Menü 4 zu 62,- Euro

Weihnachtlich gewürztes Thunfischtataki  
auf gedünstetem Curry-Feldsalat

\*\*\*

Entenbrust mit Orangensobe,  
roter Mangold und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Rotweibirne mit Vanillesobe  
und Walnussmousse



### Menü 5 zu 70,- Euro

als 3 Gang-Menü 62 €

Rote Bete, Meerrettich- Mousse und Lauch  
mit Räucherforellenmousse

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Apfel und Kernöl

\*\*\*

Hirschsteak mit Nusshaube und Backpflaumensobe,  
Kohlrabi und Odenwälder Weck

\*\*\*

Warmer Gewürzkuchen mit Whiskey-  
Toffee- Sobe und Vanilleeis





Menü 6 zu 78,- Euro  
als 3 Gang-Menü 66 €

Wachtel- Terrine mit Feldsalatbukett  
und Granatapfel- Dressing  
\*\*\*

Lachsforellenfilet auf Kürbis- Risotto  
in Thymian- Beurre Blanc  
\*\*\*

Wildhasenrücken im Honigbrotmantel auf Preiselbeer-  
Rotkohl, Portweinjus und Dauphin- Kartoffeln  
\*\*\*

Bayrisch Creme von gebrannten Mandeln  
auf Schokoladensobe mit vanillebirne  
und Blutorangenparfait

Menü 7 zu 74 €  
als 3 Gang-Menü 60 €

Feldsalat in Haselnuss- Dressing mit  
Birne, Speck und Kracherle  
\*\*\*

Heilbuttfilet auf Rote Bete- Risotto  
und Riesling- Schnittlauchsoße  
\*\*\*

Strudel von Fasanenbrust mit Trüffelbuttersoße  
Glasierte Rübchen und Pilz-Krusteln  
\*\*\*

Apfel- Brot- Auflauf mit vanillesoße und - Eis





Menü 8 zu 78 €  
als 3 Gang-Menü 66 €

Salat mit eingelegtem Kürbis, Kürbismousse  
und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Wachtelessenz unter der Blätterteighaube

\*\*\*

„Schnitzel“ von der Rehkeule mit Mandeln paniert auf  
Pedro-Ximenes-Sherryjus auf Petersilienwurzel-Püree  
und gebackenen Griebstrudel

\*\*\*

Schokoladenbackapfel mit zweierlei  
Schokoladenmousse und Cassissorbet



Menü 9 zu 78,- €  
als 3 Gang-Menü 66 €



Frisee und Chicorée in Granatapfeldressing  
mit See- Saibling

\*\*\*

Maronenschaumsüppchen  
mit Wachtel und Speck

\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Walnusskruste in  
Backpflaumensoße, Kohlrabi und "Buwespitzle"

\*\*\*

Krokantmousse, Mandarineneis  
und weiße Glühweinbirne





Menü 10 zu 78,-€  
als 3 Gang-Menü 66 €

Champagnerlinsen mit gebratenen  
Jakobsmuscheln und Feldsalat

\*\*\*

Zanderfilet mit Speck gratiniert auf Kürbiskernöl-  
Kartoffeln in weißer Pfeffersobe

\*\*\*

Lammrücken auf Limonenwirsing mit Cuminjus  
und Graupencrepes

\*\*\*

Birnenstrudel auf Haselnußnougatcreme



Menü 11 zu 78,-€  
als 3 Gang-Menü 66 €

Roulade von Lachsforelle und Zander auf  
Trüffel-Lauchsalat in Meerrettichmarinade

\*\*\*

Hummercremesuppe mit Gambas

\*\*\*

Rinderfilet in Lebkuchenkruste auf  
Lebkuchenjus mit Blattpetersilien-  
Semmelauflauf und Rahmwirsing

\*\*\*

Amarettinimousse und Kaffeeis auf  
Dattel-Apfelsalat





Menü 12 zu 78,-€  
als 3 Gang-Menü 66 €

Carpaccio vom rosa gebratenem Odenwälder Hirsch  
in Apfel-Selleriemarinade mit Feldsalat in Feigensenf

\*\*\*

Lachsforellenfilet auf Pumpernickel-Risotto  
in Rosmarinsobe

\*\*\*

Pouardenbrust in Trüffelpanade auf Topinamburtarte  
in Rotweibuttersobe mit Kürbisstrudel

\*\*\*

Lebkuchenauflauf mit zweierlei Schokoladenmousse



Kurpfälzer Weihnachten zu 66 €

Handschuhsheimer Feldsalat mit  
gebeiztem Odenwälder Bachsaibling und Birnenchutney

\*\*\*

„Heidelberger Ente“

Rosa Entenbrust auf Mandel-Wirsing mit  
Lebkuchen-Rotweinjus und Nußlocher  
Kartoffel-Ziegenkäsegratin

\*\*\*

„Mannemer Dreck“

Makronen-Schokoladenküchlein  
und Marzipanmousse mit  
Pfälzer Gewürztraminerparfait





## Europäische Weihnachten

### „Confit d'oie“

Gänse-Rillettes, geräucherte Gänsebrust und Gänseleber-  
-mousse mit Maronenparfait und französischer Salat

\*\*\*

### „Mulligatawnny“

Englische Curry-Gewürzsuppe mit  
Kürbis, Mango und Gambas

\*\*\*

### „Sandacz po polsku“

gebratenes Zanderfilet auf Kräuter-Weißkohl mit  
Roter-Zwiebel-Senfsoße und Ei-Brösel

\*\*\*

### „Nordic hjortkött“

Hirschrücken mit Cranberrykruste, Rosenkohl und  
gebratenem Speck-Kartoffel-Taler auf Wachholdersoße

\*\*\*

Weihnachtlicher Kaiserschmarrn mit Weinschaum,  
eingelegten Trauben und Marzipan-Mandeleis

88,00 €

ohne Suppe 78,00 €





## Asiatische Weihnachten

Gänsevariation „Asia“

\*\*\*

Thai Kokos- Suppe mit  
Crepinette vom Stübenküken und Hummer

\*\*\*

Weißer Heilbutt mit Gewürz- Koriander  
und Clementinen- Cremolata

\*\*\*

Rehrücken unter Cashew- Nuss- Haube  
auf Kanton- Xo- Sobe, rotem Chicorée  
und Süßkartoffel- Plätzchen

\*\*\*

Ziegenfrischkäse mit Süßholz gratiniert  
und Nashi- Birne

\*\*\*

Bananen- Strudel mit weißem Kaffee- Eis  
und Dattel- Ingwer- Konfekt

Menü 98,- Euro

