

# WEIHNACHTSMENÜ

## VORSPEISEN

Rote Rüben | grüner Apfel | gebeizte  
Lachsforelle | Kresse | Rucola  
auch als vegane Option **D | M**

Wintersalat | Schafs-Topfen | Cranberry  
Pecannüsse | Orangen-Safrandressing  
auch als vegane Option **G | H | M**

Roastbeef | Honig-Dill-Senfcreme |  
Sellerie | süße Zwiebel | Vogerlsalat |  
geröstetes Schwarzbrot

**A | L | M**

---

## SUPPE

Kürbiscremesuppe | geschmorter Kürbis |  
Kürbiskernpesto |  
vegetarisch | auch als vegane Option

**G**

# HAUPTSPEISEN

Konfierte Entenkeule | Rotkraut |  
Semmelflan | Preiselbeere

**A | G | L | M**

geschmortes Rind | Powidlsauce | cremige  
Polenta | Wintergemüse | Kohlsprossen

**A | G | L | M**

gebratene Kartoffelroulade | Grünkohl |  
Kürbiscreme | Zitronen- Ricotta |  
vegetarisch | auch als vegane Option

**A | G | O**

# DESSERTS

Maroni-Tiramisu | Kaffee | Quitte

**A | G | O**

Schokomousse | Zwetschke

Gewürz-Crumble

**vegan | O**

Bostock | Brioche | Mandelcreme | Birne |

warm, vegetarisch

**A | G | H | O**

Menüpreis € 48 / Person

2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen

1 Dessert

Mindestbestellmenge 20 Personen

Das Menü kann gerne in Auswahl und Menge  
an Ihre Wünsche angepasst werden.