



## Weihnachtsfeiern 2018

### **Menü I**

Petersilienwurzelessenz mit Steinpilzstrudel

\*\*\*

Winterliche Blattsalate mit Croûtons

\*\*\*

Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein  
an Cognac-Pfeffersoße, Gemüsebouquet  
und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Lebkuchenhalfgefrorenes mit Punschbirne

€ 51,50

### **Menü II**

Heiß mariniertes Honauer Saiblingsfilet  
auf zartem Gemüse

\*\*\*

Rehessenz mit Thymianklößchen

\*\*\*

Portion Weihnachtente mit Bratapfel, Maronen,  
Rotkraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Ricotta-Palatschinken  
und Blutorangensorbet

€ 65,00

ohne Vorspeise € 51,00

Wir möchten Sie bitten, ein **einheitliches Menü** zu wählen.  
Gerne können Sie auch die einzelnen Menükomponenten miteinander  
kombinieren. Das Menü wird dann neu kalkuliert.

Alle Preise enthalten die gesetzl. MwSt. und Service.



### **Menü III**

Feldsalat auf Kartoffeldressing  
mit geröstetem Speck und Croûtons

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Frischlingsbraten in Wacholderrahmsoße, eingelegte Pflaumen,  
Brokkoli und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen an Williamsbirne  
im Sternanissud und Vanilleeis

€ 57,50

ohne Vorspeise € 46,50

### **Menü IV**

Thunfischvariation mit Avocado und Wasabi

\*\*\*

Scharfe Zitronengrasschaumsuppe  
mit Garnelenspieß

\*\*\*

Wachtelbrüstchen auf Alblinsen und Rucolapesto

\*\*\*

Rehrückenfilet an Quittensoße, Preiselbeerapfel,  
Wirsingbällchen und Brezelknödel

\*\*\*

Geflammte Babyananas  
mit Nougateis und Kokoshippe

€ 86,50

ohne Vorspeise € 71,50

Wir möchten Sie bitten, ein **einheitliches Menü** zu wählen.  
Gerne können Sie auch die einzelnen Menükomponenten miteinander  
kombinieren. Das Menü wird dann neu kalkuliert.

Alle Preise enthalten die gesetzl. MwSt. und Service.