



# Weihnachten steht vor der Tür!

Liebe Gäste,

genießen Sie die Weihnachtsfeiertage wieder gemeinsam mit uns im Restaurant und lassen Sie sich mit einem unserer 3 Festtagsmenü kulinarisch verwöhnen!

Natürlich haben wir auch an die Kleinen, Gäste mit Unverträglichkeiten und vegetarisch/vegane Lebensformen gedacht. Allergiker bitten wir uns vorab bei der Reservierung entsprechend zu informieren.

An den Feiertagen werden oftmals Tische sehr kurzfristig storniert, Gäste erscheinen gar nicht oder es werden ganz bewusst mehr Gäste angemeldet, um einen größeren Tisch zu ergattern. Dies ist grundsätzlich nicht fair und für uns, gerade nach diesen schwierigen Zeiten, nicht akzeptabel. Daher sehen wir uns gezwungen Reservierungen an den Feiertagen nur noch gegen eine Anzahlung von 25€ pro Person entgegenzunehmen. Dies ist am einfachsten über unser Reservierungssystem hier auf der Website zu erledigen oder bei telefonischer Reservierung per Banküberweisung. Wir bitten um Verständnis für diese Maßnahme.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Heß & Mitarbeiter

# Weihnachtsmenü I

„Gruß aus der Küche“

\*\*\*

Gebeizter Bachsaibling mit Grapefruit und Ingwer,  
Glühweingelee, Rote Bete und Feldsalat

\*\*\*

Kraftbrühe von der Ente, Enten-Praline,  
Sellerie, Apfel und Dörripflaume

\*\*\*

Skrei-Kabeljau mit Räuchermanteln, weiße Glühweinbutter,  
Orangen-Gastrique, gebackene Schwarzwurzeln, Camargue-Reis

und/oder

Hirschrücken. Portweinjus, Rahm-Wirsing, Maronen  
und Kartoffelbaumkuchen

\*\*\*

Warmes Lebkuchentörtchen, Butter-Scotch, Vanillebirne  
und Preiselbeer-Eis

**Menü 3 Gänge**                      **60€**  
(wahlweise Vorspeise oder Suppe)

**Menü 4 Gänge**                      **75€**  
(wahlweise Kabeljau oder Hirsch)

**Menü 5 Gänge**                      **95€**

## Weihnachtsmenü II

„Gruß aus der Küche“

\*\*\*

Fasanenterrine und Rehschinken, Butter-Brioche,  
mariniertes Rotkraut und eingelegte Feigen

\*\*\*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Black Tiger Garnele  
und Trüffelschaum

\*\*\*

Zanderfilet mit Speckkrüstchen, Meerrettich,  
Lauch und Rote Bete Ravioli

und/oder

Kalbsmedaillon mit Walnusskruste, Thymian-Honig-Jus,  
Erdrübenstampf und Topinambur-Gratin

\*\*\*

Baumkuchen mit Champagnercreme, Gewürzschokolade,  
Granatapfel und Mandarinsorbet

**Menü 3 Gänge**                      **60€**  
(wahlweise Vorspeise oder Suppe)

**Menü 4 Gänge**                      **75€**  
(wahlweise Zander oder Kalb als HG)

**Menü 5 Gänge**                      **95€**

# Weihnachtsmenü III

„Gruß aus der Küche“

\*\*\*

Wintersalate mit Haselnussöl, Stangensellerie, Apfel, Rote Bete,  
Honigbrot-Croutons und Ziegenkäse

\*\*\*

Curryschaumsuppe mit Zitronengras, Jakobsmuschel,  
Kokosschaum und roten Linsen

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust mit Granatapfeljus, Zimt-Hirse-Couscous,  
Gewürz-Karotten und Safran-Blumenkohl

\*\*\*

Mandelmilchcreme mit dreierlei Sorbets  
und Cranberries

<b>Menü 3 Gänge</b> (ohne Suppe)	<b>60€</b>
<b>Menü 4 Gänge</b>	<b>75€</b>

Dieses Menü gibt es auch als  
vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Variante!

- alle Gerichte vorbehaltlich Änderungen, da es nach wie vor Lieferschwierigkeiten bei Frischprodukten gibt! -

# Kinder-Weihnachtsmenü

bis 14 Jahre

Rinderkraftbrühe mit Sternchennudeln  
und Gemüsestreifen

\*\*\*

Kalbsmedaillon mit Rahmsoße, Spätzle,  
Karotten und Blumenkohl

\*\*\*

Vanilleeis mit Sahne, Schokoladensoße  
und gerösteten Mandelblättchen

<b>Kids-Menü</b>	<b>30€</b>
<b>Teens-Menü</b>	<b>38€</b>

Oder fragt nach unserer Kinderkarte!