



WEIHNACHTSFEIER
— 2024 —





WEIHNACHTSFONDUE

Großer Brotkorb mit Backspezialitäten

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

vegetarischer Maultaschensalat mit Nüssen und Spinat

Feldsalat mit Feta und Cranberry

Schinken und Salamiplatte mit Chorizo und Coppa

Rosa gebratenes Roastbeef mit Wasabi und Kresse



Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer

Kalbfleischstreifen mit Pilzpesto

marinierte Hähnchenbrust mit scharfer Sauce

kleine Frikadellen mit diversen Senfdips

Lachsfiletwürfel mit Wasabi

Garnelen mit Wakame

Rote Bete Falafel mit Joghurdip

Wilde Kartoffeln, bunte Gemüsevariation, Reisbällchen

eingelegte Essiggemüse, geröstetes Bauernbrot,

marinierter Couscous



Trifle von Zwetschgen und Mascarpone

Bratapfelcrumble mit Vanilleeis

Käsevariation vom Brett mit Baguette



63,00 € / Person

WEIHNACHTS BBQ

VARIANTE 1



Großer Brotkorb mit Baguettespezialitäten und zweierlei Butter

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

vegetarische Quiche mit Lauch und Chili
gegrillter Kürbis mit Backpflaumen und Couscous
wilder Brokkoli vom Rost mit Mandeln und roter Bete
Rosa Roastbeef mit Coleslaw

Rindertomahawk und Spareribs vom Landschwein aus dem Smoker

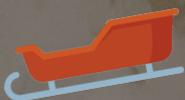
schwäbische Poutine mit gerupfter Gans, Cheddar und Schmorzwiebeln

Steaks von Rind und Pute, zweierlei Würste
Flammlachs im Wrap mit Preiselbeer-Senfdip

buntes Grillgemüse mit Rote Bete im Salzmantel
Ofenkartoffeln mit Sour cream
Maiskolben mit Ahornsirup
mit Feta gefüllte Champignons



Pan cakes mit Blaubeeren und Zimt
Ananas-Kokospieße vom Grill mit Vanilleeis
Käsevariation vom Brett mit Baguette



56,00 € / Person

WEIHNACHTS BBQ

VARIANTE 2



Großer Brotkorb mit Baguettespezialitäten, Kräuterbutter und Schmalz

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

kleine Pastramisandwiches mit Essiggemüse

Pastasalat mit Oliven, Kräutern und eingelegten Tomaten

Garnelenspieße mit Mangosalsa und Bulgur

geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce

Entrecôte und Shortribs aus dem Smoker mit Kräuterbutter
gegrillte Entenbrust mit Orangensalz

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Zwetschgensalsa

Steaks von Rind, Schwein und Pute

zweierlei Würste vom Rost



buntes Grillgemüse mit wilden Brokkoli und Kürbis
vegetarische Süßkartoffel-Maispfanne

Wilde Kartoffeln mit Sour cream

Panna Cotta mit Rumtopfbeeren

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Käsevariation vom Brett mit Baguette



56,00 € / Person

WEIHNACHTSBUFFET

VARIANTE 1



Brot- und Baguttekorb mit gesalzener Butter



Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Blattsalaten

geräuchertes Lachsforellenfilet mit bunten Linsen
und Kräuterschmand

Rosa gebratener Kalbsrücken mit roter Bete und Birne
Couscoussalat mit Nüssen und Cranberry

Brust und Keule von der Weihnachtsgans mit Beifußsauce,
Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln

Soufflierte Lachsschnitte mit Safransauce, Vanillepeperonata
und Tagliatelle

Gefüllte Gnocchi mit Tomatensugo und Pinienkernspinat

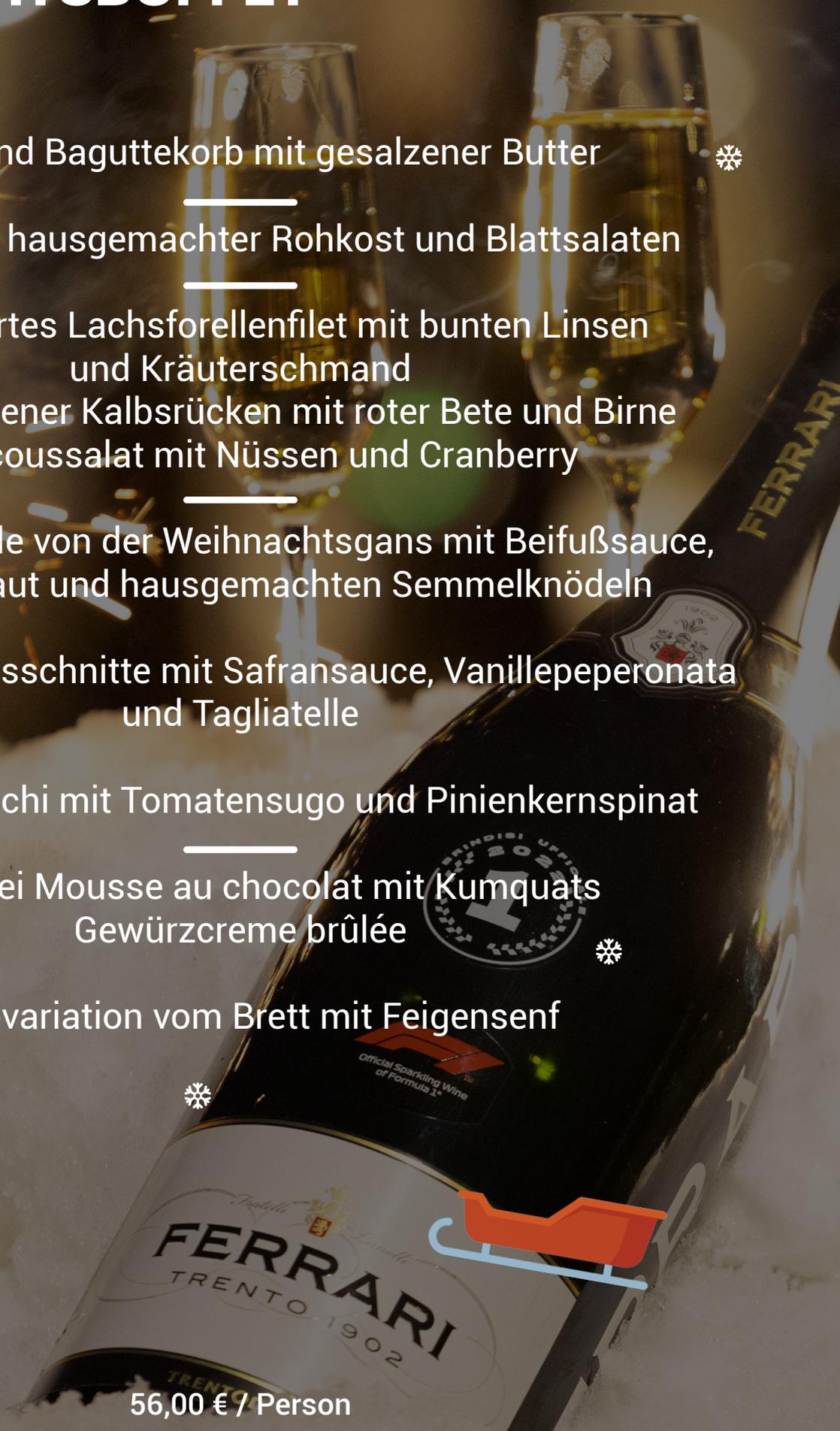
Zweierlei Mousse au chocolat mit Kumquats
Gewürzcreme brûlée



Käsevariation vom Brett mit Feigensenf



56,00 € / Person



WEIHNACHTSBUFFET

VARIANTE 2

Brot- und Baguttekorb mit gesalzener Butter

Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Blattsalaten

Rindercarpaccio mit schwarzen Walnüssen und Creme fraiche
"Red Cabbage Steak" (angeröstete Rotkraut) mit Himbeerdressing, Walnüssen und getrockneten Aprikosen
kleine Terrinen und Pastetenauswahl mit Cumberland sauce



Essenz von der Ente mit gefülltem Flädle

Sous vide gegarte Gänsebrust mit Orangensauce,
Rinderstreifen in Perlzwiebelsauce
krosse Zanderschnitte mit Petersiliensauce,
Vegetarische Bowl mit Pak choi, Couscous und Falafel

Gemüsevariation mit Pfefferkohl und getrüffelter Schwarzwurzel
bunte Gnocchi und wilde Kartoffeln



Bratapfel mit Vanillesauce
Lebkuchenpannacotta
Käsevariation vom Brett mit Feigensenf



63,00 € / Person

WEIHNACHTSMENÜ VARIANTE 1

Variation von der Weihnachtsgans mit Feldsalat und
Apfelchutney (Terrine, Praline und Essenz) ❄️



konfiertes Lachsforellenfilet auf bunten Linsen
mit Kaviarschaum

Filet und Backe vom Rind mit Schalottenjus, getrüffeltem Wirsing
und Selleriecrem

Bratapfel aus dem Ofen mit Tonkabohneneis ❄️



65,00 € / Person

WEIHNACHTSMENÜ

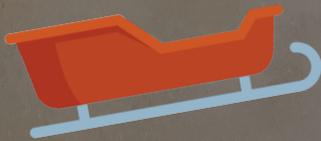
VARIANTE 2



Gänsepunsch mit kleinen Ravioli

Brust und Keule von der Weihnachtsgans mit Cranberrysauce, Orangenspitzkohl und gefülltem Kartoffelkloß

Stollenparfait mit Orangenmousse und kleinem Schokoladenküchlein



Official Sparkling Wine
of Formula 1™



50,00 € / Person