Weihnachtsmenü am 25. und 26.12.2026

Cremesuppe vom Blumenkohl / leicht getrüffelt
Buttercroûtons / frittierte Petersilie

oder

Wildkräuter-Feldsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen
Birne / geröstete und karamellisierte Walnüsse / Granatapfelkerne
Cranberry-Vinaigrette

* * *

Unsere Weihnachtsgans
Gänsebrust, frisch aus dem Ofen
Hausgemachtes Apfelrotkraut, Kartoffelklöße, Maronen, Beifußjus

oder

12 Stunden geschmorte Schulter vom Hirsch
Rosenkohl / Selleriepürree / Spätburgunderjus

* * * * * * * * *

Vegetarischer Hauptgang nur auf Vorbestellung

Hausgemachte Serviettenknödel, in Butter kross angebraten
Steinpilze à la crème und Bio-Goldkäppchen-Topping

* * *

Überraschungsdessert

55,00

Marktbedingte Änderungen vorbehalten

Unser Weihnachtsmenü gibt es auch frisch gekocht und vakuumiert zum einfachen Erwärmen für zu Hause. Die Menüs sind ausschließlich auf Vorbestellung erhältlich und gekühlt problemlos mehrere Tage haltbar.

Abholung: Donnerstag, 24.12.2026, zwischen 11.00 und 12.00 Uhr.

Bitte bestellen Sie Ihre Menüs möglichst frühzeitig, spätestens jedoch bis Montag, 21.12.2026, vor.

Weihnachtsfeiertage 2026 / Neujahr 2027

22.12. + 23.12.2026	geschlossen
24.12.2026	geschlossen Vorbestelltes Menü zum Abholen von 11.00 bis 12.00 Uhr
25.12. + 26.12. 2026	12.00 –15.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr (An diesen beiden Tagen servieren wir ausschließlich unser 3-Gang Weihnachtsmenü für 55,00 €.)
27.12.2026	12.00 – 22.00 Uhr
28.12.2026	17.00 – 22.00 Uhr
29.12. – 01.01.2027	geschlossen

Ab dem **02.01.2027** sind wir wieder zu unseren regulären Öffnungszeiten für Euch da.