

WEIHNACHTSMENÜ

Stellen Sie Ihr persönliches 3-Gänge-Menü zusammen

ANTIPASTI

Vorspeise Ihrer Wahl

Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Portwein und gerösteten Mandeln

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch „Italian Style“ –
mit Zitrone und Rosmarin mariniert, auf Rucolapesto im Pan-Carasau-Mantel

Hausgemachtes gekräutertes Spanferkel-Carpaccio mit lauwarmem Fenchelsalat und Vitello Tonnato Classico

Rinderfilet-Carpaccio mit Trüffelcreme und Pistazien-Granola

Knusprige Artischocke alla Romana auf cremiger Rosmarin-Polenta und
verschiedene Gemüse-Antipasti mit Bruschetta

★★★

SECONDI PIATTI

Hauptgericht Ihrer Wahl

Wolfsbarschfilets im getrüffelten Kartoffel-Topinambur-Mantel auf geschwenktem Blattspinat und Mandeln

Hirschrücken mit Balsamicoreduktion, Rosinen und Barletta-Zwiebeln, Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbsmedaillons mit Blattspinat und Trüffel-Mascarponesauce, serviert mit Kartoffelgratin

Surf & Turf:
Riesengarnelenschwänze mit Sauce Béarnaise & argentinisches Rinderfilet vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Rosmarinkartoffel und Gemüse

Spaghetti „De Cecco” aus dem Bio-Berg-Parmesanlaib DOP mit Trüffel-Parmesansauce und 2 g weißem Trüffel

★★★

DOLCI

Dessert Ihrer Wahl

Tiramisù mit Spekulatius-Crunch und Karamellcreme

Kleine Dessert-Sinfonie – eine feine Auswahl aus der Pâtisserie

3-Gänge-Weihnachtsmenü • 25. & 26. Dezember 2026

Frühbucherpreis: 69 € pro Person bei Reservierung bis einschließlich 15.12.2026

Menüpreis bei Reservierung ab 16.12.2026: 79 € pro Person

Hirschrücken +5 € • Surf & Turf +15 €
Zusätzlicher weißer Trüffel zum exklusiven Weihnachtspreis von 6,50 € statt regulär 8,50 € pro Gramm

Veganes 3-Gänge-Menü auf Voranmeldung – zum gleichen Menüpreis.
Kindermenü für Kinder bis einschließlich 12 Jahre auf Voranmeldung – 34,50 € pro Kind.

Geringfügige Änderungen am Menü vorbehalten