25. und 26. Dezember
Weihnachten 2026

Unser Weihnachtsmenü

Gänse-Bruschetta | Rillette & geräucherte Brust | Rotkohlcrème | Wasabi |
Bubu Arare

***

Pastinaken-Crèmesuppe | Waldpilz-Pastetchen | Perigord-Trüffel

***

Kürbis-Ravioli | geräucherte Butter | Estragon | Ziegen-Ricotta | Roggen

***

Gebratener Kabeljau | Haselnuss-Beurre blanc | dreierlei Karotte | Zorri-Kresse

***

Hirschrücken mit Tiroler Speck und Liebstöckel gebraten | Sauerkirsche | Rote Bete |
Kakao-Crumble | Pinienkerne

***

Baba au Rhum | Zwetschge² | Mandel-Sorbet | Crème Chantilly

105,- € (ohne Suppe und Ravioli 85,- €)

Unser vegetarisches Weihnachtsmenü

„Finto tonnato“
Gebackener Sellerie | Kapernsoße | Zitronengel | Petersilienöl | Apfel

***

Pastinaken-Crèmesuppe | Waldpilz-Pastetchen | Perigord-Trüffel

***

Kürbis-Ravioli | geräucherte Butter | Estragon | Ziegen-Ricotta | Roggen

***

Cassis-Pfeffer-Sorbet | Sauerteig-Espuma | fermentierter Pfeffer |
geräuchertes Olivenöl

***

Rote Bete-Knödel | Meerrettich-Espuma | Rosenkohl |
Schwarze Nüsse, Birne & Staudensellerie | gereifter Bergkäse

***

Baba au Rhum | Zwetschge² | Mandel-Sorbet | Crème Chantilly

95,- € (ohne Suppe und Sorbet 78,- €)

Liebe Gäste, wenn ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt, wendet euch bitte an unsere Mitarbeiter. Wir beraten euch gerne und gehen auf eure Wünsche ein.