



Weihnachtsdinner 2025

VORNEWEG

Rustikales Backstubenvrot mit Rosmarin-Ahornbutter & Geröstete Kürbis-Tahini-Creme

Blattsalat mit Orangen-Rosmarindressing mit Gurken, Kirschtomaten & Mais (vegan)

Getrüffelt Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, Ghoakresse & veganem Schafskäse (vegan)

Norwegischer Lachs am Stück gegart mit sanfter Honig-Senf-Dill Soße

Gänseleber-Terrine auf Feldsalat mit Preiselbeere im Glas

kalt geräucherte Entenbrust mit Linsensalat und frischen Orangenfilets

Aromatische getrüffelte Pastinaken Suppe

HAUPTSACHE

Confierte Gänsebrust und -keule mit winterlichem Apfel-Zimt-Rotkohl & zarten Klößen

Schweinekrustenbraten mit geschmortem Wirsingkohl, butterzarten Kartoffeln & herzhafter Bratensauce

Lachsfilet auf buntem Zitronenrisotto

Herzhafte vegane Gnocchi-Maronenpfanne mit winterlichem Wurzelgemüse

DANACH

Warmer Apfelstrudel mit samtiger Vanillesauce (vegan)

Cremige Vanillekipferl-Terrine umhüllt von süßem Baumkuchen