Weihnachten -Wie Zuhause. Nur schöner.

Damit die Weihnachtsfeiertage zum schönen Anlass gemeinsam werden.

Genießen Sie unseren Weihnachtslunch am 25. und 26. Dezember 2025.

> Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, 3 verschiedene Dressings Waldorfsalat, mediterraner Brotsalat, Kohlrabi-Nuss-Salat Hähnchen-Curry-Salat Couscous-Salat mit Gemüse und Shrimpscocktail

Ganzer pochierter Lachs aus Norwegen Weihnachtslachs nach schwedischem Rezept mit Sternanis und Orangenöl Makrelen-Happen, Räucher-Forellenfilet, Matjes Hausfrauenart

> Terrine vom Wildschwein mit Preiselbeeren Kalbfleischpastete Zuckermelone mit verschiedenen Rohschinken Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

> > Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen

> > > **Live Tranchiert**

Rückwärts gegartes Flank Steak mit Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln Ragout von der Hirschkeule mit Preiselbeeren und Spätzle Brust und Keule von der Gans mit Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen Pochiertes Filet vom Donau-Zander mit Pommery-Sauce und Frisches vom Gemüsebauern

> Schokobrunnen Erdbeeren, Ananas, Bananen, Trauben Spekulatius-Panna Cotta Orangen-Grand-Manier-Parfait mit gebrannten Mandeln

> > 42,00€ pro Person

