



Unsere Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Menü 1 zu 68,- Euro



„Kurpfälzer Weihnachten“

Handschuhsheimer Feldsalat in Feigensenfdressing
mit Karamellisiertem Ziegenkäse und Feigen

„Heidelberger Ente“

Rosa Entenbrust auf Mandel-Wirsing mit
Lebkuchenjus und Kartoffel-Schinkentaler

„Mannemmer Dreck“

Makronen-Schokoladenküchlein
und Marzipanmousse mit Glühweineis



Menü 1 zu 78,- Euro

Apfel-Selleriesalat mit gebeiztem Odenwälder
Saibling Filet und Feldsalat in Honigsenf dressing

Steak von der Hirschkalbsheule in Mandeln gebraten
auf weihnachtlicher Schwarzbrot-Kirschoße
mit Speckrosenkohl und Bröcheaufkauf

Apfeltarte mit Karamellmousse
und Calvadoséis





Menü 3 zu 78,-€

Variation von Hokaito-Kürbis mit weihnachtlich
gebeiztem Schottischen Wildlachs und Wildkräutersalat

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut
mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

„Unser Christstollen“

Christstollenparfait mit Rosinenauflauf,
Zitronat- und Orangeatmousse auf Mandelsobe



Menü 4 zu 78,- Euro

Weihnachtlich gewürztes Thunfischtataki
auf rotem Quinoa und gedünstetem Curry-Feldsalat

Entenbrust mit Orangensobe, mit gedünstetem
roten Mangold und Herzoginkartoffeln

Rotweibirne mit Vanillesobe, Birnensorbet
und Walnussmousse



Menü 5

3 Gänge 78,- € / 4 Gänge zu 95,- €

getrüffeltes Selleriemousse mit Meeresfrüchten
in Kräuterdressing und Salat

Zanderfilet auf rotem Camargue Reis
in Zitronen-Thymiansobe

Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbacke
auf karamellisiertem Erdrübenstampf
mit Dauphin-Kartoffel





Mascarpone-Mousse mit Trockenfrüchten,
mit Aprikosensorbet

Menü 6

3 Gänge 78,- € / 4 Gänge zu 95,- €

Wachtel-Terrine mit Feldsalatbukett
und Granatapfel-Dressing

Wolfsbarschfilet auf Kürbis-Risotto
in Thymian-Beurre Blanc

Wildhasenrücken im Honigbrotmantel auf Preiselbeer-
Rotkohl, Portweinjus und Dauphin-Kartoffeln

Bayrisch Creme von gebrannten Mandeln
auf Schokoladensobe mit Vanillebirne
und Blutorangenparfait

Menü 7

3 Gänge 78,- € / 4 Gänge zu 95,- €

Eingelegt Beeten in Granatapfeldressing
mit confierten Jakobsmuscheln und Salat

Maronenschaumsüppchen
mit Wachtel und Speck

Kalbsmedaillon mit Walnusskruste in
Backpflaumensobe, Kohlrabi und "Buwespitzle"

Krokantmousse, Mandarinen-eis
und weiße Glühweinbirne





Menü 8

3 Gänge 78,- € / 4 Gänge zu 95,- €



Roulade von Lachsforelle und Zander auf
Trüffel-Lauchsalat in Meerrettichmarinade

Hummercremesuppe mit Gambas

Rinderfilet in Lebkuchenkruste auf
Lebkuchenjus mit Blattpetersilien-
Semmelaufauf und Rahmwirsing

Amarettinimousse und Kaffeeis auf
Dattel-Apfelsalat



Menü 9

3 Gänge 78,- € / 4 Gänge zu 95,- €

Carpaccio vom rosa gebratenem Odenwälder Hirsch
in Apfel-Selleriemarinade mit Feldsalat in Feigensenf

Wolfsbarschfilet auf Pumpnickel-Risotto
in Rosmarinsobe

Poulardenbrust in Trüffelpanade auf Topinamburarte
in Rotweibuttersobe mit Kürbisstrudel

Lebkuchenaufauf mit zweierlei Schokoladenmousse
und Punscheis





Europäische Weihnachten

„Confit d'oie“

Gänse-Rillettes, geräucherte Gänsebrust und Gänseleber
-mousse mit Maronenparfait und französischer Salat

„Mulligatawny“

Englische Curry-Gewürzsuppe mit
Kürbis, Mango und Gambas

„Sandacz po polsku“

gebratenes Zanderfilet auf Kräuter-Weißkohl mit
Roter-Zwiebel-Senfsoße und Ei-Brösel

„Nordic hjortkött“

Hirschrücken mit Cranberrykruste, Rosenkohl und
gebratenem Speck-Kartoffel-Taler auf Wachholdersoße

Weihnachtlicher Kaiserschmarrn mit Weinschaum,
eingelegten Trauben und Marzipan-Mandeleis

3 Gänge 78,- €

4 Gänge mit Suppe 93,- €

4 Gänge mit Fisch 95,- €

5 Gänge 120,- €





Asiatische Weihnachten

Gänsevariation „Asia“

Thai Kokos- Suppe mit
Crepinette vom Stübenküken und Hummer

Weißer Heilbutt mit Gewürz- Koriander
und Clementinen- Cremolata

Rehrücken unter Cashew- Nuss- Haube
auf Kanton- Xo- Soße, rotem Chicorée
und Süßkartoffel- Plätzchen

Ziegenfrischkäse mit Süßholz gratiniert
und Nashi- Birne

Bananen- Strudel mit weißem Kaffee- Eis
und Dattel- Ingwer- Konfekt

Menü 125,- Euro

