Heiligabend

Festtagsgerichte am 24.12.2026



Festliche Kunst aus dem Suppentopf

Samtige Maronensuppe — 10,50 €
Mit goldbraun gebratenen Austernpilzen und bunten karamellisierten Nüssen

Consommé vom Rind — 8,90 €
Mit dreierlei Einlage und frischen Winterkräutern

Weihnachtlicher Vorgeschmack

Hausgebeizter Winterlachs — 17,90 €
Mit Rote-Beete-Rösti, gehobeltem frischen Meerrettich und einem Limetten-Basilikum-Dip

Carpaccio vom Buchloer Roastbeef — 19,50 €
Mit Tomaten-Bruschetta, Basilikum-Minze-Creme und Grana Padano

Winterküche mit festlicher Note

Traditionell geschmorte Rinderroulade aus dem Simmental — 23,90 €
Dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel mit der Sauce aus dem eigenen Sud

Zart geschmorte Bayrische Gänsekeule — 26,90 €
An hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel und einer Grand-Marnier-Sauce

In Merlot geschmorte Ochsenbacken — 25,90 €
Mit hausgemachten Spinatspätzle und einem kleinen winterlichen Salat

Forelle Blau — 27,90 €
Mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem kleinen winterlichen Salat

Gefüllter Schweinefilet — 28,50 €
Mit Garnelenbrät gefüllt, an Brokkoli und Kroketten, dazu Pfeffersauce

Rinderfilet — 38,90 €
Mit Pfeffersauce und winterlichem glaciertem Gemüse

Süßer Weihnachtsabschluss

Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn — 16,90 €
Mit Mandelblättchen und Rumrosinen an Apfelmus

Marillen-Topfenknödel — 14,50 €
Mit Mövenpick Vanilleeis und Bourbon-Vanillesauce

