

Weihnachtsmenü – 25. Dezember 2025

Vorspeisenbuffet

Kaltvariationen

Räucherfischvariation · ganze Lachse

Wachteleier mit Kaviar · Flusskrebse

Antipasti, Pesto, Burrata · Grissini

Geräucherte Entenbrust · Entenrilette von der Keule ·
getrüffelter Waldorfsalat · Cumberland

Terrinenvariation mit Birnenchutney

Aus dem Glas

Caesar Salad

Tandoori-Linsensalat mit Parmaschinken

Italienischer Brotsalat

Heidjer Ceviche

Kichererbsensalat



Suppe

Wildhasenconsommé
mit BW-Profiteroles · Pistazien-Wild-Klößchen

Hauptgänge

Gänsekeule confiert · Kirschrotkohl · Knödel mit Schmelze ·
Calvadossoße · Bratapfelpraline

Heidschnuckenrücken (rosa) im Wildkräutercrêpe · geflämmte Schwarzwurzel ·
Herzoginkartoffel · Tonkabohnensoße

Geschmorte Ochsenbacke im Gewürzlack & Kalbsrücken ·
samtiges Kartoffelpüree · Waldpilze

Zweierlei vom Wild: Hirschrücken mit bunter Pfefferkruste & Ragout im Blätterteig ·
lauwarmer Spitzkohlsalat · Semmelknödel

Filet vom Ibericoschwein · Walnusskruste ·
samtiges Püree · Waldpilze

Pochiertes Kabeljaufilet · Weißweinsauce ·
bunte Gemüsestreifen · Petersilienkartoffeln

Geschmortes Linsencurry · Tandoori · Ingwer ·
frische Kräuter · Papadam



Dessertbuffet

Petite-Fours-Auswahl

Macaron-Auswahl

Lebkuchenmoussetörtchen mit Fruchtspiegel

Marillen-Quark-Knödel mit Vanillesoße

Rosinen-Quarkstrudel

Rote Grütze im Gläschen

Honig-Zimt-Parfait

Obstsalat (hausgemacht im Glas)

Menüpreise

4-Gang-Menü · 58,50 €

inkl. Vorspeisen- und Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang

3-Gang-Menü mit Suppe · 48,50 €

3-Gang-Menü mit Vorspeise · 53,50 €

Nur Hauptgang · 36,50 €

