



# Weihnachts MENÜ

## VORSPEISEN

<b>Tatar   gelbe Bete &amp; Holunderkapern</b>	als VS 12,80€
Kalbstatar pikant angemacht   eingekochte gelbe Bete   Holunderkapern   Miso Mayo	
<b>Rhöner Räucherforelle</b>	als VS 11,80€
Räucherforellenschaum   gezupfte Forelle   Forellen Kaviar-Buttermilchsud	
<b>Rote Bete &amp; Ziegenkäse</b>	als VS 9,50€
Rote-Bete-Salat   Ziegenfrischkäseschaum   Kornblumen   Dill Öl	
<b>Winterliche Blattsalat</b>	
mit Hausdressing und gepopptes Getreide	7,00 €

## SUPPEN

<b>Steckrüben-Apfelsüppchen mit Dörripflaumen im Speckmantel</b>	7,80€
<b>Vegan</b> mit gepickelten Rote Bete- Apfelperlen	6,50€
<b>Rindfleischbrühe mit Markklößchen, Eierstich &amp; Wurzelwerk</b>	8,80€

## VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

<b>Paté von Waldpilzeals</b>	VS 14,50€
Wald Pilz Paté   eingelegte Champignons   Waldpilzsud   Wald Moos	
<b>Gnocchi auf Rahmspinat mit Parmesansoße &amp; frisch gehobeltem Trüffel</b>	22,50€
<b>Gemüse Dumplings in Kokosnuss-Curry-Sud, Wok Gemüse &amp; Yuzu Sesam</b>	18,80€

## FISCH

<b>Gebratenes Rhön Forellenfilet mit zerlassener Butter &amp; Zitrone</b>	
auf Meerrettich-Kartoffelstampf & Rote Bete Glace	26,50€
<b>Gegrilltes Adlerfischfilet mit Dill-Butterbrösel</b>	
Risotto von Fregola Sarda mit Flusskrebse, Erbsen & Möhren	27,80€





## HAUPTGERICHTE

### **Rhöner Pfannenschnitzel mit Pommes frites**

„Wiener Art“ mit Zitrone

16,80€

„Rhöner Charme“ mit Lauch, Dörrfleisch & Kräuter Schmand

18,80€

### **Stücke von Maispouarden Brust in Panko ausgebacken**

auf Sesamreis mit einer Curry-Fruchtsoße

25,80€

### **Sauerbraten vom Kalbstafelspitz**

mit Rotkohl und Böhmisches Knödel

28,50€

### **Barbarie Entenbrust in Orangen Pfeffersoße**

auf Liebstöckel-Kartoffelstampf mit glasierte Möhren

29,00€

### **In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Perlzwiebeln & Dörrfleisch**

mit Böhmisches Knödel & Wirsinggemüse

28,50€

### **Damm-Hirschrücken mit Pflaumensoße & Dörripflaumen im Speckmantel**

mit Rosenkohl-Ragout & Mandelkroketten

34,50€

### **Mit Mett gefülltes Schweinefilet an Bratensoße**

mit Steckrüben-Kartoffel-Gemüse

26,80€

### **Beilagen Salat**

5,00€

## WAS SÜSSES DANACH

### **Apfelkrömbel mit Zimt & Walnüssen, Vanilleeis & Sahne**

8,50€

### **Spekulatius Tiramisu im Gläschen mit Mandel-Apfelsinen Sorbet**

7,80€

### **Tonkabohnen Knusperschnitte mit Himbeeren & Himbeersorbet**

8,50€

### **Weihnachtliches Tagesdessert**

6,00€

**Wir wünschen allen unseren Gästen ruhige & besinnliche Weihnachtstage  
und alles Gute für das neue Jahr 2026**

