



Weihnachten 2026

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

RINDERBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE

GÄNSEBRUST GEBRATEN AN EIGENER
SAUCE

MIT KARTOFFELKNÖDEL UND
APFELROTKRAUT

APFELKÜCHLE MIT ZIMT UND ZUCKER
UND VANILLESAUCE

38,90

MENÜ 2

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING
UND GEBRATENEN PILZEN

FLUGENTENBRUST GEBRATEN
AN ORANGENSAUCE DAZU
KARTOFFELGRATIN

LEBKUCHENMOUSSE
MIT ZIMTPFLAUMEN

41,00

MENÜ 3

GRIESSKLÖSSCHENSUPPE

* * *

SCHOTTISCHER LACHS GEBRATEN, AUF
BLATTSPINAT UND TAGLIATELLE AN
„MEERSBURGER“ RIESLING SAUCE

* * *

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

39,50

MENÜ 4

BUNTER SALAT AN VINAIGRETTE UND
CROUTONS

* * *

BODENSEEFISCHTELLER MIT
MANDELBUTTER, SAUCE BERNAISE
DAZU SERVIEREN WIR SALZKARTOFFELN

* * *

ORANGENCREME

36,90

MENÜ 5

KAROTTEN - INGWERSUPPE

FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTONS

FILETGULASCH STROGANOFF MIT
BASMATIREIS

TIRAMISU

36,90

MENÜ 6

WILDRAHMSUPPE

MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN UND
RIND MIT GEMÜSE AUSWAHL, SPÄTZLE
UND KROKETTEN DAZU PFEFFERSAUCE
UND KRÄUTERBUTTER

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN MIT VANILLEEIS

39,90

MENÜ 7

VARIATION VOM RÄUCHERFISCH MIT
RÖSTI

SCHWEINEFILET MIT BACKPFLAUMEN
GEFÜLLT AN SPÄTBURGUNDERSAUCE
DAZU SERVIEREN WIR
MANDELBROCCOLI UND
KARTOFFELGRATIN

ZIMT HONIG PARFAIT MIT
PUNSCHSAUCE

41,00

MENÜ 8

WILDSCHWEINSCHINKEN MIT SAUCE
CUMBERLAND

REHRAGOUT MIT FRISCHEN
CHAMPIGNONS
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE,
APFELROTKRAUT UND PREISELBEEREN

VANILLEEIS MIT LAUWARMEN
SAUERKIRSCHEN

43,90

MENÜ 9

FELDSALAT MIT FRISCHKÄSENOCKEN
UND FEIGEN

MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN AN
SAUERKIRSCHSAUCE MIT ROSENKOHL
UND HERZOGINKARTOFFELN

SPEKULATIUSEIS MIT ZIMTPFLAUMEN

42,50

MENÜ 10

KÜRBISSUPPE

ROTE BETE CARPACCIO

PILZRAGOUT VON KRÄUTERSEITLINGEN,
AUSTERNPILZEN UND CHAMPIGNONS
AUF TAGLIATELLE

SORBET MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

29,90

MENÜ 11

MARONENSUPPE

* * *

FELDSALAT MIT APFEL HONIG DRESSING

* * *

GEMÜSEGESCHNETZELTES IN FEINEM
KRÄUTERRAHM MIT BASMATIREISE

* * *

WEISSES UND DUNKLE MOUSSE MIT
MANDARINENKOMPOTT

30,00

SEHR GEEHRTER GAST, GERNE KÖNNEN
VORSPEISEN, HAUPTGÄNGE UND
DESSERTS GEGENEINANDER
AUSGETAUSCHT WERDEN. SOLLTEN SIE
ÄNDERUNGSWÜNSCHE HABEN, STEHEN
WIR IHNEN JEDERZEIT GERNE ZUR
BERATUNG ZUR VERFÜGUNG. WIR
KÖNNEN AUCH INDIVIDUELL AUF IHR
BUDGET ABGESTIMMT, EIN MENÜ
KALKULIEREN. BITTE SPRECHEN SIE
UNS AN.