Menü in der Weihnachtszeit 2025

ab 20. November 2025 bis Mitte Januar 2026

VORSPEISENVARIATION

mediterran | asiatisch | authentisch Wir servieren Ihnen einen Tisch voller Vorspeisen

SUPPE

Getrüffelte Schaumsuppe von weißem Sellerie | Bio Lauch | Liebstöckel-Croûtons oder

Indische Mulligatawny Soup | Huhn | Apfel | Ingwer | Mumbai Curry | Koriander

SORBET

Frozen Ginger Shot | Bio Ingwer | Zitrone | Kurkuma | Honig

HAUPTGANG ZUR WAHL

Indisches Butter Chicken Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

Indisches Gemüse Curry Tikka Masala

Tandoori | Garam Masala | Ghee Ingwer-Joghurt | Papadam | Chili | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

Geschmorte Ochsenbacke + rosa Roastbeef vom Black Angus

Schnittlauch-Jus | Gratîn von Bio Kartoffel + Bio Wirsing | Scamorza | Rosmarin-Brösel marinierter Bio Rotkohl | Preiselbeer-Reduktion

DESSERT

Bratapfel im Glas 2.0

Banniers Bio Boskop | Haselnuss-Eis | Butter-Zimt-Mandeln Schaum von Bio Vanille + Crème Fraîche | Marzipan-Crumbles

MENÜPREISE

VORSPEISE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 49,50 €

VORSPEISE, SUPPE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 58,00 €

SUPPE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 44,00 € (nur als komplette Gruppe buchbar)

BIO Kontrollnummer DE-ÖKO-006

·____

Getränkepauschale

Prosecco zum Empfang, Hauswein rot und weiß, Bier vom Fass, Weizen, Wasser, Limo und Heißgetränke für 24,50 € pro Person.

Dieses Angebot ist nur als komplette Gruppe buchbar.

Reservierungs- und Stornobedingungen

Wir bitten Sie, uns spätestens 5 Tage vor Ihrer Reservierung das gewünschte Menü inklusive der gewählten Gerichte per E-Mail mitzuteilen.

Stornierungen sind bis 12:00 Uhr am Tag der Reservierung kostenlos. Nach diesem Zeitpunkt berechnen wir 50 % des Menüpreises.