

Menü in der Weihnachtszeit 2025

ab 20. November 2025 bis Mitte Januar 2026

VORSPEISEN VARIATION

mediterran | asiatisch | authentisch

Wir servieren Ihnen einen Tisch voller Vorspeisen

SUPPE

Geträufelte 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 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

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

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

SUPPE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 44,00 €

– nur als komplette Gruppe buchbar

BIO Kontrollnummer DE-ÖKO-006

Getränkepauschale

Nur für Gruppen nach vorheriger Absprache

Prosecco zum Empfang, Hauswein rot und weiß, Bier vom Fass,
Weizen, Wasser, Limo und Heißgetränke für 24,00 € 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.