

# **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**

**Getrübte 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**

Banners 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.