

Menü in der Weihnachtszeit 2026

ab 19. November 2026 bis Mitte Januar 2027

VORSPEISENVARIATION

mediterran | asiatisch | authentisch

Wir servieren Ihnen einen Tisch voller Vorspeisen

ZWISCHENGANG

Gebackener Arancini 'Kimchi-Cheese' | Chinakohl | gepickelter Kürbis | Gochujang-Mayo

oder

Getrübte Schaumsuppe von weißem Sellerie | Bio Lauch | Liebstöckel-Croûtons

oder

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

SORBET

Frozen Hibiskus Shot | Bio Ingwer | Granatapfel | Zitrone | Honig

HAUPTGANG ZUR WAHL

Short Ribs vom Black Angus Rind mit Kräuter-Kruste auf Wagyu-Ragù

Balsamico-Kirsch Jus | klassischer Bio Rotkohl + Apfel

Gratin von Bio Belana Kartoffeln + geräuchertem Mozzarella

oder vegetarisch

mit hausgemachtem Seitan-Braten auf Pilz-Ragù statt Rind alles andere bleibt

oder

Indonesisches Bimi Goreng - gegrillter wilder Broccoli + gezupfte Entenkeule

Tomaten-Papaya Salat | Pak Choi | Ketjap Manis-Kurkuma Sauce

Thai Basilikum | Koriander | Cashew-Erdnuss Crumble | Duft-Reis

oder vegetarisch

mit gezupften Austernpilzen statt Ente alles andere bleibt

DESSERT

Profiterole - gefüllter Windbeutel

Weißer Nougat-Schaum | Bio Blütenpollen | Kardamom-Zimt Mandeln

Bio Vanille | Blutorangen-Quitten-Kumquats

MENÜPREISE

VORSPEISE, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 52,00 €

VORSPEISE, ZWISCHENGANG, SORBET, HAUPTGANG, DESSERT - 60,00 €

ZWISCHENGANG, 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 24,00 € 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 an info@numa.de mitzuteilen.

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