



HEILIG ABEND MENÜ



Roastbeef vom Hirsch

Rotkrautsalat, Kirsch-Chutney

Hauptgänge zur Wahl:

Rücken vom Weiderind in der Kräuter-Senf-Kruste

gerauchte Portweinjus
Hokkaido-Kürbis, Steckrüben,
Bergkäse-Knöpfe

oder

Geschmorte Rehkeule

in Burgundersauce,
Apfel, gebratener Rosenkohl,
Gratin-Kartoffeln

oder

Gegrillte Medaillons vom Seeteufel

Zitronen-Velouté,
Spinatsalat, Tomate,
Dill-Risotto

Hausgemachte Macarons

Vanillebuttercreme, Heidelbeeren, Johannisbeeren,
Schokolade

Menü-Preis pro Person
69 €

Kleine saisonale Änderungen vorbehalten





WEIHNACHTS MENÜ

25. und 26.12.2025



Gebackene Garnelen-Praline

Tatar von roter und gelber Beete,
Rucola, Avocado,
grüner Meerrettich, creme fraiche,
Brik-Chip

Rosa gebratener Rehrücken

Wildkräuterjus,
Zuckerschoten, Karotte, Rotweifeige,
Brioche

Zitronen-Himbeer-Törtchen

im Nussmantel,
Limoncello, Quittensorbet, Carambole

Preis pro Person
69 €

Keine einzelnen Gänge möglich

Zusätzlich zum Menü reichen wir eine à la carte Speisekarte

Kleine saisonale Änderungen vorbehalten





25. und 26. 12.2025



HAUPTGÄNGE

Hokkaido-Kürbis

aus dem Ofen,
geschmortes Wurzelgemüse, Pilze, Kürbiskernöl,
Sauerrahm, Kürbis-Ravioli
27 €

Geschmorte Rinderkopfbäckchen

in Burgundersauce,
Rotkraut, Rosenkohl, Röstzwiebeln, Kartoffelkrusteln
33 €

Zweierlei vom Stubenküken

geschmorte Keule & gebratene Brust,
Chicorée, Fenchel, Anis, Orangen-Nudeln
35 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

Morchelrahmsauce,
Speckbohnen, Tomate, Risotto
39 €

Gebackene Roulade von der Schwarzwaldforelle

gefüllt mit Räucherlachs, Garnele,
gebratener, wilder Broccoli, Gurken-Dill-Kartoffelsalat
33 €





25. und 26.12.2025

VORSPEISEN

Badischer Feldsalat

Maronen, Granatapfel, gebackener Kräuterseitling,
Radieschen, Parmesan
16,50 €

Hausgemachte Rinder-Cosommé

Ochsenschwanz, Gemüse, gefüllte Flädle
11 €

Getrübte Kartoffelrahmsuppe

Schäufele, frittierte Kapern, Schnittlauch
11 €

DESSERTS

Espresso mit Vanille-Hofeis

5,80 €

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte

mit original Schwarzwälder Kirschwasser
8,50 €

Unsere kleinen Verführungen

1 Kugel hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Wodka
6 €

Topfencreme im „Gläsle“

Kumquat, Vanille, Krokant
6,50 €

Zitronen-Himbeer-Törtchen

im Nussmantel,
Limoncello, Quittensorbet, Carambole
12,50 €





SILVESTER MENÜ



Gemeinsamer Beginn 19:30 Uhr
Einlass ab 18:30 Uhr
Ausschließlich auf vorheriger Reservierung

Roastbeef von der Entenbrust

Sesam, Orange, Honig, Rotkraut, Rosenkohl

Hummer-Consommé

Zitronengras, Wermut, Dill, Safran,
Forellen-Kaviar-Costini

Iberico Schwein & Seeteufel

geräuchert-gedünstet,
Belugalinsen, junger Spinat, Tomate

„Margarita auf Eis“

Limettensorbet, Cointreau, Tequila, Salzbrezel

Kalbsrücken aus dem Ofen

Trüffelrahmsauce,
Shiitake, Rote Beete, wilder Broccoli,
Lado, Kartoffelmousseline

Karamellisiertes Parfait

Mandel. Passionsfrucht, Himbeere

Preis inklusive Sektempfang pro Person
129 €

Kleine saisonale Änderungen vorbehalten

