



Unsere Weihnachtsmenüs

Menü 1

Selbstgemachtes Griebenschmalz
und ofenfrisches Weißbrot

oder

Feldsalat
mit geröstetem Speck und Croutons

oder

Winterliches „Saltim bocca“
von der Maispouardenbrust mit Salbei,
Petersilienwurzel und luftgetrocknetem Schinken
gebraten, selbstgemachte Nudeln und
Rotwein-Gemüse-Sauce

oder

Gebackene Apfelmöhle mit Vanilleeis

Menü € 39

Menü 2

Selbstgemachtes Griebenschmalz
und ofenfrisches Weißbrot

oder

Feldsalat
mit gebratenem Monte Ziege-Frischkäse auf
sauren Bohnen mit Speck

oder

Schweinefilet mit
Apfel, Pinien und Limetten gebraten
auf glaciertem Wurzelgemüse, Maisplätzchen,
milde Pfeffersauce

oder

Winterliche Sorbetvariation

Menü € 41

Menü 3

Selbstgemachtes Griebenschmalz
und ofenfrisches Weißbrot

oder

Antipasti auf Badisch:
Leckeres aus unserer Region

oder

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

oder

Weihnachtsgans mit glaciertem Rotkraut,
glacierten Kastanien und Kartoffelknödeln

oder

Drei leckere Überraschungen
im Desserttöpfchen

Menü mit Suppe € 41

Menü mit Vorspeise € 45

Menü komplett € 49

Menü 4

Selbstgemachtes Griebenschmalz
und ofenfrisches Weißbrot

oder

Winterliche Blattsalat
mit gratinierter Schwarzwurzelpolenta

oder

Knusprige Barbarie Entenbrust auf
Saisongemüse, selbstgemachte Schupfnudeln
und Spätburgundersauce

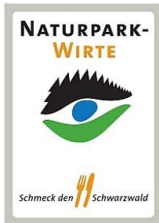
oder

Medaillons vom Ödsbacher Reh auf
Saisongemüse, selbstgemachte Schupfnudeln
und Spätburgundersauce

oder

Mascaronemousse & Himbeersorbet

Menü € 45



Die Empfehlung des Küchenchefs

Selbstgemachtes Griebenschmalz und
ofenfrisches Weißbrot

☞

Vorspeisenvariation mit gebeiztem Limettenlachs auf Cous-Cous
Winterlicher Salat mit Brotchip und Tomaten-Oliven-Spieß,
Smoker-Ente auf Walldorfsalat
Frischkäsepraline auf Linsen

☞

Topinamburschaumsuppe

☞

Langzeitgarte Kalbshüfte
auf winterlichem Gemüse, Bohnenröllchen,
geschmälztem Kartoffelschaum und Rotweinsauce

☞

Desserttrio

Menü mit Suppe € 43

Menü mit Vorspeise € 47

Menü komplett € 52

Unser Weihnachts-Gala-Menü

Vorspeisenvariation mit
gebratener Gänseleber auf Apfel-Brot-Salat,
Kaninchenfilet mit Kürbischutney und
Ödsbacher Ackersalat mit Walnussvinaigrette

☞

Gebratener Winterkabeljau
auf karamellisiertem Chicorée und Vanilletomaten

☞

Blutorangensorbet

☞

Crépinette von Rehrücken und Steinpilzen,
Selleriemousse, hausgemachte Schupfnudeln und Burgundersauce

☞

Dessertüberraschung „Almstüble“

Menü € 69

