

# Weihnachts-Speisekarte

vom 24. bis 26.12. und am 31.12.2025

## Aperitif Empfehlung

Geeiste Gartenbeeren und Cassis Likör aufgefüllt  
mit Sekt und Mineralwasser

7,20 €

## Weinempfehlung

Weingärtner Cleebronn-Güglingen Württemberg

Sagenhaft Rose trocken	0,75 l Flasche	20,00 €
	0,25l Glas	6,60 €

Italien Apulien Terre di Montelusa

Primitivo IGT Puglia	0,75 l Flasche	19,40 €
	0,25l Glas	6,90 €

## Vorspeisen

Knackiger Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl,  
krossem Speck und Kracherle

9,90 €

Duett von Räucherlachs  
und Rote-Bete-Meerrettich Mousse an Kartoffelrösti

12,50 €

Beilagen Salat

5,60 €

## Suppe

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

5,90 €

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl

5,90 €

## Vegetarisch/Vegan

Glasierte Maronen mit Apfelsrotkraut und Knödeln

15,80 €

Gemüsestrudel an Sauce Hollandaise  
dazu Petersilienkartoffeln

16,80 €

## Fleischmenü

*Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl*

\*\*\*\*\*

*Schwäbisches Schweinefilet an Sauce Hollandaise  
dazu Gemüsestrudel und Butterspätzle*

\*\*\*\*\*

*Sauerkirsch-Strudel mit Rosinen, Walnüssen und Sahne*

**Menü      32.00 €**

## Fischmenü

*Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl*

\*\*\*\*\*

*Lachsfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise  
dazu Gemüsestrudel und Petersilienkartoffel*

\*\*\*\*\*

*Sauerkirsch-Strudel mit Rosinen, Walnüssen und Sahne*

**Menü      34.00 €**

## Vegetarisches Menü

*Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl*

\*\*\*\*\*

*Gemüsestrudel an Sauce Hollandaise  
dazu Petersilienkartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Sauerkirsch-Strudel mit Rosinen, Walnüssen und Sahne*

**Menü      26.80 €**

## Fisch

Lachsfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise  
dazu Gemüsestrudel und Petersilienkartoffeln

24,80 €

## Fleischgerichte

Burgunder gebeizter Hirschbraten mit Preiselbeeren  
dazu Apfelsrotkraut und Knödeln

25,80 €

Schwäbisches Schweinefilet an Sauce Hollandaise  
dazu Gemüsestrudel und Butterspätzle

24,80 €

## Ofenfrische ½ Ente (nur solange der Vorrat reicht)

Ofenfrische Ente mit glasierten Maronen  
Apfelsrotkraut und Knödeln

23,80 €

## Weinempfehlung passend zur Ente:

2021 er Becksteiner Tauber-Schwarz                    0,75l Flasche  
    19,80 €  
    0, 25l Glas  
    6,90 €

## Extras

Für Zusatzbestellungen wie extra Soße, Kräuterbutter,  
etc. berechnen wir einen Aufschlag von

2,10 €

Zusätzliche Beilage wie Pommes-frites, Spätzle,  
Gemüse, etc.

4,20 €

## Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre)

Leckere Spätzle mit feiner Rahmsoße                    4,40 €  
Pommes Frites mit Mayonnaise und Ketchup            4,80 €  
Zwergen-Schnitzel mit Pommes Frites                    9,80 €

## Dessert

Gemischtes Eis    4,80 €  
Gemischtes Eis mit Sahne                                5,80 €  
Sauerkirsch-Strudel mit Rosinen, Walnüssen und Sahne            7,20 €