EUER TAG · 26. DEZEMBER 2026

★ WEIHNACHTSMENÜ ★

Vier Akte feierlicher Kulinarik

GRUSS AUS DER KÜCHE

HOLSTEINER KÜSTENHAPPEN

Knusprig gerösteter Landbrot-Croûton mit geräucherter Forellencreme, Frische vom Zitronendill und Meersalz

Vegetarische Alternative: Knuspriger Landbrot-Croûton mit herzhaft-aromatischem Apfel-Majoran-Aufstrich

VORSPEISE

KRÄFTIG GEKLÄRTES HOLSTEIN-CONSOMMÉ

Geflügelbrühe mit goldbraunen Kräuterflädle und knackiger Wurzelgemüse-Brunoise

Vegetarische Alternative: Aromatisches Waldpilz-Consommé mit Sherry-Note, Kräuterflädle und Gemüsestreifen

---

HAUPTGANG · WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN

MEDAILLON VOM SKREIFISCH AN POMMERY-SENFSCHAUM — FISCH

Auf der Haut kross gebratenes Winterkabeljaumedaillon mit Nusbutter-Zitronen-Velouté, samtenem Pastinaken-Kartoffel-Püree und butterzart geschmortem Rahmwirsing

RÜCKENSTEAK VOM HOLSTEINER HIRSCH AN PREISELBEER-WACHOLDER-JUS — WILD

Rosa gegartes Hirschsteak in tiefgründiger Wildjus mit Waldpreiselbeeren, serviert mit Pastinaken-Kartoffel-Püree und Rotkraut.

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE LINSEN-WALNUSS-KNÖDEL AN GESCHMORTEN WALDPILZEN

Feinwürzige Knödel aus Berglinsen und gerösteten Walnüssen in sämiger Pilz-Rahmsauce, begleitet von Pastinaken-Kartoffel-Püree und Rotkraut.

DESSERT

WINTERLICHER GEWÜRZ-APFELSTRUDEL

Ofenfrische Boskoop-Apfelstrudelschnitte im feinen Teigblatt mit Bourbon-Vanillesauce und fruchtigen Glühwein-Pflaumen mit Sternanis und Ceylon-Zimt.

VEGETARISCHES FESTMENÜ	MENÜ MIT EDELFLEISCH ODER WILD
49,00 €	**59,00 €**
pro Gast	pro Gast
★ *inkl. Tafelwasser, Kaffee & Brotservice*	★ *inkl. Tafelwasser, Kaffee & Brotservice*

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer · Stand: 02.11.2026

EUER ABEND · 31. DEZEMBER 2026

✦ SILVESTERMENÜ ✦

Fünf Gänge für einen festlichen Jahresausklang

EMPFANG & AMUSE-BOUCHE

DUO VOM RINDER- UND LACHSTATAR

Weiderindtatar auf getoasteter Brioche mit Senf-Kaviar-Creme sowie feines Eismeerlachstatar im Mürbeteigschiffchen mit kaltgepresstem Dillöl

Vegetarische Alternative: Duett von gebackener Roter Bete & cremiger Avocado mit feinem Algenkaviar auf Brioche

VORSPEISE

AUFGESCHÄUMTE HUMMER-VELOUTÉ

Edle Essenz von atlantischen Krustentieren mit sautiertem Kabeljaumedaillon und feinen Gartenkräutern

Vegetar. Alternative: Samtiges Topinambur-Velouté mit in Nussbutter gebratenem Kräuterseitling

ERFRISCHUNG VOR DEM HAUPTGANG

QUITTEN-GIN-GRANITÉ ODER CHAMPAGNERSORBET

Halbgefrorenes Quitten-Gin-Granité oder Champagnersorbet zur Belebung des Gaumens

---

HAUPTGANG · WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN

STEINBUTTFILET AUF DER HAUT GEBRATEN AN RIESLINGSAUCE **FANGFRISCH**

Kross auf der Haut gebratenes Steinbuttfilet in cremiger Rieslingreduktion, begleitet von getrüffeltem Kartoffelgratin und glasierten Babykarotten

MEDAILLON VOM RINDERFILET AN PORTWEINJUS **FLEISCH**

Zartes Filetmedaillon in eingekochter Portweinjus, serviert mit ofenfrischem getrüffeltem Kartoffelgratin und jungen glasierten Butterkarotten

VEGETARISCH

HANDGEMACHTE STEINPILZ-PASTATASCHEN IN BRAUNER BUTTER

Frische Pasta mit herzhafter Wald-Steinpilzfüllung, geschwenkt in aufgeschäumter Haselnussbutter mit getrüffeltem Gratin und Babykarotten

---

DESSERT-TRIO

GRAND FINALE 2026

Mousse aus dunkler Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht, Cassis-Sorbet sowie feine Marzipan-Panna-Cotta im Glas

VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ

69,00 €

pro Gast

✦ *inkl. Tafelwasser, Kaffee & Brotservice*

GALA-MENÜ MIT FISCH ODER RINDERFILET

79,00 €

pro Gast

✦ *inkl. Tafelwasser, Kaffee & Brotservice*

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer · Stand: 02.11.2026