

## Weihnachtsmenüs für Gruppen 2024

### X-Mas-Menü

**Tatar Balik Lachs nach Zahr Nikolay**  
Imperial-Caviar | Limette | Crème de Bresse  
Buttermilch-Kräutersud



**Knuspriger Pulpo, Garnele & Schweinebauch**  
Wakame-Papaya-Salat | Tandoori-Schaum  
Lotus | Miso | Koriander



**Eggensteiner Landei**  
64° Stundenei | knuspriger Pulpo  
geschmolzener Kalbskopf | junger Spinat  
Nussbutterschaum | Trüffel



**Variation vom Reh aus heimischer Jagd**  
geschmort & rosa gebraten  
Kaffee-Pfefferaromen | Rahm-Kohlrabi  
Quitte | Preiselbeere | Pilze  
hausgemachter Pekannuss-Kartoffelknödel



**Die Schokoladen Kuppel**  
Nougat | feines von der Quitte | Haselnuss

**3 Gänge € 99**

**4 Gänge € 119**

**5 Gänge € 135**

### Menü Advent

**Eggensteiner Rapunzelsalat vom Bauer Leicht**  
Balsamico-Räucher-Vinaigrette  
Apfel-Würfel | knusprigen Speckstreifen  
Salzbutter-Brioche-Würfel



**Kürbis-Cappuccino**  
Kernölschaum | Pankogarnele | Wasabi-Sesam



**Zweierlei vom Albtaler Kalb**  
Rosa Rücken & geschmortes Bäckchen  
getrüffeltes Selleriecreme | hausgemachte  
Schupfnudeln | Wilder Broccoli | Amaranth  
Waldpilzschaum



**Gebackenes Apfelkühle**  
Creme Anglaise | Zimtsahne  
Sauerrahm-Calvadosseis

**3 Gänge € 95**

**4 Gänge € 115**

### Weihnachten auf dem Land

**Doppelte Rinderkraftbrühe**  
Markklößchen | Flädle  
Wurzelgemüse | Schnittlauch



**Auf den Tisch zum selber nehmen**  
**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**  
in Butterschmalz gebraten  
Preiselbeeren | badische Bratkartoffeln  
handgeschabt Spätzle | Rahmsauce



**Hot Love**  
Vanille Cube | Himbeer-Sorbet | heiße  
Himbeeren | Baiser | weiße Schokolade  
**€ 89**

### Gans Klassisch

**Eggensteiner Rapunzelsalat vom Bauer Leicht**  
Balsamico-Räucher-Vinaigrette  
Apfel-Würfel | knusprigen Speckstreifen  
Salzbutter-Briochewürfel



**Ofenfrische Deutsche Freiland Gans**  
karamellisiertem Quitten-Rotkraut  
hausgemachten Kartoffelknödel  
glacierten Maronen | gefüllten Bratapfel  
Gänse-Jus



**Feines aus unserer Patisserie**  
in Gläschen Serviert  
**€ 119,00 pro Person**  
**(ab vier Personen)**

>>>Nur die Gans als HG pro Person € 99,00<<<

### **Wichtige Info**

- Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames **\*EINHEITLICHES\*** Menü
- Für Vegetarier oder Veganer bieten wir Ihnen Individuell ein Menü nach Absprache.
- Geben Sie uns bitte vorab Bescheid, ob wir auf Allergien Rücksicht nehmen dürfen.
- Gerne macht unser Sommelier Philipp Spielmann eine Wein Empfehlung.

