

## *Weihnachtsmenü 2024*

### **Kürbiscrèmesuppe**

karamellisierte Kerne / Kürbiskernöl

### **Maronen-Cremesuppe**

Thymian / Schwarzbrot-Croutons

### **Regionaler Feldsalat**

gratinierter Ziegenkäse / Walnüsse / Honig-Senf-Dressing / Orange

### **Zerlei Terrine vom Belchenwild**

Rote Beete / Apfel / eingelegtes Gemüse

### **Geflügelsalat**

bunter Blattsalat / Granatapfel / Minze / Jogurt Dressing

### **Kürbis-Tartlette**

Käse vom Glocknerhof / Feigen

\*\*\*

### **Geschmortes Bäckchen und Medaillon vom Münstertäler Landschwein**

Kohlröschen / eingelegte Cranberrys / Haselnusspätzle

### **Geschmorte Entenkeule nach Mamas Rezept**

Orangensauce/ Rotkohl / Kartoffelklöße

### **Langecks Surf&Turf**

Sous-vide gegarte Rindersteakhälfte / Garnelen / Jus /  
knusprige Ofenkartoffeln / Wintergemüse

### **Gegrilltes Lachsfilet**

cremiges Sellerie-Püree / Pistazie / Grapefruit

### **Frische Forelle aus Badenweiler**

Mandelbutter / Kartoffeln / Gemüse

### **Hausgemachte Semmelknödel**

Pilzrahm / bunte Rüben / frittierter Grünkohl

\*\*\*

### **Spekulatius-Dessert**

Frischkäse / Himbeeren

### **Schoko-Creme**

Giotto / Kaki / Cassis-Sorbet

### **Bratapfel-Tiramisu**

Mascarpone / Mandeln

### **Alle 3- Gang Menüs:**

58,00€ pro Person

*Kurzfristige Änderungen der Menüs aufgrund von  
Lieferengpässen oder ähnlichem vorbehalten*