

Weihnachtsmenü

Gruß der Küche

*Zweiklang von der Wachtel serviert auf
geschmortem Tartar vom Muskatkürbis & Walnuss A,C,G,H*

*Cremesuppe von zartem Karfiol & Bodensee Äpfeln
dazu Pumpernickel – Lachsbutterbrot
A,D,G*

*Lauwarmer Einkorn – Gemüsesalat mit
Abersee Schafkäse vom Seegut Eisl &
Schafgarbe A,G,L*

Marillen – Ingwersorbet mit Honigrum c

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf rotem Zwiebelconfit, wilden Broccoli & gekochtem
Grießknödel A,C,G,O*

*Mousse von belgischer Vollmilchschokolade verfeinert mit
Tonkabohnen Gin dazu marinierte Beeren & Olivenerde A,C,G*

Hausgemachte Weihnachtskekse A,C,G,H

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Gruß der Küche

*Zweiklang von Süßkartoffel & Roter Bete
serviert auf geschmortem Tartar vom Muskatkürbis &
Walnuss _{G,H,O}*

*Cremesuppe von zartem Karfiol & Bodensee Äpfel
dazu Pumpernickel – Butterbrot
_{A,D,G}*

*Lauwarmer Einkorn – Gemüsesalat mit
Abersee Schafkäse vom Seegut Eisl &
Schafgarbe _{A,G,L}*

Marille – Ingwersorbet mit Honigrum _c

*Vegetarisch gefüllte Tomate
auf rotem Zwiebelconfit, wilden Broccoli & gekochtem
Grießknödel _{A,C,G,O}*

*Mousse von belgischer Vollmilchschokolade verfeinert mit
Tonkabohnen Gin dazu marinierte Beeren & Olivenerde _{A,C,G}*

Hausgemachte Weihnachtskekse _{A,C,G,H}

Christmas Menu

Greetings from the kitchen

Duo of quail

served on braised tatar

of muscat pumpkin & walnuts A,C,G,H

Cream of tender cauliflower &

lake constance apples soup

with pumpernickel-salmon butter bread A,D,G

Lukewarm wheat – vegetable salad with
'Abersee' sheep cheese from Seegut Eisl & yarrow A,G,L

Apricot-ginger sorbet with honey flavored rum C

Rose sautéed fillet of veal served on red onion confit, wild
broccoli & cooked semolina dumplings A,C,G,O

Mousse of Belgian whole milk chocolate
refined witch Tonka bean Gin &
served with marinated berries & olive soil A,C,G

Homemade Christmas cookies A,C,H,G

Vegetarian Christmas menu



Greetings from the kitchen



Duo of sweet potato & beetroot
served on braised tatar
of muscat pumpkin & walnuts A,C,G,H



Cream of tender cauliflower &
lake constance apples soup
with pumpernickel butter bread A,D,G



Lukewarm wheat – vegetable salad with
'Abersee' sheep cheese from Seegut Eisl & yarrow A,G,L



Apricot-ginger sorbet with honey flavored rum C



Vegetarian stuffed tomato served on red onion confit, wild
broccoli & cooked semolina dumplings A,C,G,O



Mousse of Belgian whole milk chocolate
refined witch Tonka bean Gin &
served with marinated berries & olive soil A,C,G



Homemade Christmas cookies A,C,H,G