



ABENDESSEN

Mittwoch, 24. Dezember 2025

Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Aus der Räucherei

Alaska Heilbutt ~ Forelle ~ Baltic Aal

Wildgeflügel-Pistazienrolle

Selleriesalat ~ Preiselbeeren ~ Brioche

SALAT

Rucola-Lolo Rosso ~ Granatapfel ~ Honig dressing

SUPPEN

Ochsenkraftbrühe ~ Sherry ~ Zimt-Backerbsen

Winterliche Kohl-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE

Norwegen-Lachs-Schnitte

Dillsauce ~ Kräuter-Seitlinge ~ Pastinakenpüree

Sauerbraten von der Rehkeule

Rosenkohl ~ Glühweinbirne ~ Mandeln -Krokette

„Für viele der Klassiker an Heiligabend“

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Brötchen und Senf

DESSERTS

Gebackener Lebkuchenpudding


Rote Grütze ~ Stracciatella-Eis ~ Orangen-Amaretto-Schaum

Walnusseis ~ Mandarinen ~ Vanillekipferl ~ Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käse Variation“

Bergkäse ~ Gorgonzola ~ Pont-l'Évêque ~ Pflaumensenf ~ Pumpernickel



GEDECK

Butter ~ Hummus ~ Kürbiskern-Schmalz ~ Brotauswahl

DAS WEIHNACHTSGESCHENK

Wäre ich das Christkind, würde ich Dir schenken, ein blondes Löckchen
von meinem Haar trägst Du es bei Dir, müsstest Du an mich denken,
an jedem Tag im ganzen Jahr!

Wäre ich der Weihnachtsmann, griff' ich zur List, ein Rentier mit Schlitten
Du von mir kriegst, damit Du mich auch niemals vergisst,
egal, wohin Du auch immer fliegst!

Doch ein himmlisches Wesen bin ich kaum, bin ja nur ein kleiner
Menschenwicht darum leg' ich mein Herz Dir unter
den Weihnachtsbaum und bitte Dich: Vergiss es nicht!

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratener Zucchini-Graupen Salat

*

Rucola-Lolo Rosso ~ Granatapfel ~ Honig dressing

*

Winterliche Kohl-Schmandsuppe

*

Haferflocken-Leinsamen Bratling

Estragon-Joghurtsauce ~ Safran-Karottenmus ~ Lauchknusper

*

Gebackener Lebkuchenpudding

Rote Grütze ~ Stracciatella Eis ~ Orangen-Amaretto Schaum

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein

Weingut Jurtschisch,

Kamptal, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar

Burgenland, Österreich, trocken

0,75 l 36,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.

