

## ABENDESEN

**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 ~ Honigdressing

### 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 ~ Honigdressing

\*

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 €**

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

### 2021 Blaufränkisch-Zweigelt Cuvee

Weingut Stiegelmar  
Burgenland, Österreich, trocken

**0,75 l 36,00 €**