Weihnachtskarte

Unsere Speisen für Heiligabend

VORSUPPEN

Kartoffeltrüffelsüppchen	4,90€
Pastinakensenfsüppchen mit gerösteten Maronen	4,90€
Kürbisorangensüppchen mit frischem Ingwer	4,90€

Annahmeschluss ist der 10.12.2026.

Abholung am Donnerstag, den 24.12.2026 zwischen 8 - 11 Uhr möglich.

WEITERE INFOS FINDET IHR IN DER NÄCHSTEN STORY →

Weihnachtskarte

Unsere Speisen für Heiligabend

VORSPEISEN

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano, Honig-Senfsoße — 14,80€

Lachsforelle geräuchert, Krabbencocktail, gegrillter Oktupus, Lachscapaccio mit Orangenfilet, Flusskrebsen — 17,50€

Wildschinken Carpaccio mit Orangenfilet, Parmesan und Meerettichcreme — 15,70€

VEGETARISCH/ VEGANE

Carpaccio vom gegrillten Hokkaidokürbis mit flammbiertem Ziegenkäse, kandierter Walnuss und frischer Feige — 16,70€

Rote Bete Grillkürbis Caprese mit Feige, kandierter Walnuss und Granatapfel, anbei Vinaigrette — 14,50€

Plus 5€ Pfand pro Teller

Infos zur Weihnachtskarte

ABHOLUNG UND VERPACKUNG

Alle Speisen werden kalt abgeholt und sind bereits vollständig gegart. Sie werden in geeigneten Behältern oder Schälchen verpackt und müssen vor dem Verzehr lediglich erwärmt werden.

ZUBEREITUNGSANLEITUNGEN

Die passenden Zubereitungs- und Erwärmungsanleitungen für die einzelnen Gerichte werden in den nächsten Tagen auf unserer Website veröffentlicht.
So kann jedes Gericht ganz einfach nach Anleitung vorbereitet und am 1. oder 2. Weihnachtstag möglichst frisch und genussbereit serviert werden.

WIR WÜNSCHEN JETZT SCHON EINE BESINNLICHE WEIHNACHTSZEIT!

Weihnachtskarte

Unsere Speisen für Heiligabend

DESSERTS

Bratapfel-Spekulatius Tiramisu Mousse	4,40€ / Stk
Spekulatius Cheesecake mit salty caramel	4,40€ / Stk
vegane Bratapfel Vanille Zimt Creme mit Lotuskeks	4,40€ / Stk
Panna Cotta mit Maracujahaube	2,80€ / Stk
Mousse au chocolat	2,80€ / Stk

Plus 2,50€ Pfand pro Stück

Weihnachtskarte

Unsere Speisen für Heiligabend

WEIHNACHTSMENÜS

EXKLUSIVE MENÜS

Hirschkalbsrücken (medium gegart) mit einer Kräuter-Senf-Brot Kruste (vorbereitet)anbei Portwein-Kisch-Jus,Parmesan Trüffel Potato (2Stück),Bouquet von der Laubmöhre und wildem Brokkoli — 34,90€

24 Stunden geschmorte Iberico Schweinebäckchen in Weisswein-Trüffel Jus, Kartoffelgratin (Schale),anbei Honig Thymian Möhrchen — 31,90€

VEGETARISCH/ VEGANE MENÜS

Rote Bete Wellington in Waldpilz Blätterteigmantel (vorbereitet) anbei Portwein Jus Maronenkartoffelstrudel sowei Bouquet von der Laubmöhre und wildem Brokkoli — 23,80€

Butternut Kürbis gefüllt mit gerösteten Maronen, frischen Kräuterseitlingen, Semmelbrösel und Parmesantopping, anbei Kartoffel-Sellerie Püree — 23,80€

Weihnachtsgenuss für Zuhause

Unsere vorverpackten Speisen für den 1. und 2. Weihnachtstag

FESTLICHE FLEISCHGERICHTE

Sauerbratengulasch in feiner Printensosse (600g für ca.2 Personen)	24,60€
Züricher Kalbsgeschnetzelts mit frischen Champignons (600g für ca.2 Personen)	26,40€
Schweinefilet in Monschauer Senfsosse (8 Medaillons) 600g für ca.2 Personen	25,80€
Hirschragout mit Apfel und Preiselbeeren (600g für ca. 2 Personen)	29,80€

KLASSISCHE BEILAGEN

Kartoffel Sellerie Stampf (Kochschlauch) 600g für ca. 2 Personen	7,50€
Kartoffelgratin (vorgegart) 500g für ca. 2 Personen	8,50€
frisch geschabte Spätzle (vorgegart) (400g für ca.2 Personen)	7,40€
tournierte Laubmöhre in Ingwerbutter karamellisiert (6Stück für 2 Personen)	8,70€

Weihnachtskarte

Unsere Speisen für Heiligabend

WEIHNACHTSMENÜS

24 Stunden geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinjus, Kartoffelgratin (Schale) und Prinzessbohnen im Speckmantel	24,90€
Sauerbraten mit Aachener Printensoße, Apfelrotkohl und vorbereiteten Kartoffelknödeln (2Stück je Person/roh)	24,50€
Hirschragout mit Apfel und Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelstrudel gefüllt mit gebratenem Kürbis und Maronen	23,90€
Entenkeule in Preiselbeersoße, Karfoffelstrudel gefüllt mit gebratenem Kürbis und Maronen, glasierte Laubmöhren	25,50€
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin (Schale), Bouquet von der Laubmöhre und wildem Brokkoli	21,20€