



Weihnachten im FachWerk

2025



Vorspeisen

*Prosciutto crudo di parma an Antipasti vom Ofen-Kürbis,
Feigensenf-Honig-Dip,
Kleiner Salat mit Granatapfel und Mandelsplitter*

8,80 €

...

*Kartoffel-Sellerie-Cremesüppchen, Kürbiskernöl, Konfetti von
bunten Gemüsechips*

8,80 €



Hauptspeisen

*Tagliatelle in leichter Weißwein-Trüffelbutter, gebratene
Schwarzwurzel und Brokkoli, Cranberries, „Schneekugeln“ von
Mozarella di Bufola, Pangritata classico*

19,80 €

...

*Gebratenes Kräuter-Zanderfilet, Rote Beete-Risotto, gebratene
frische Fenchelknolle, Dill-Sahnecremesauce*

24,30 €

...

*Mit Spinat, Steinpilzen, Pinienkernen gefüllter Schweinerücken im
Schinkenmantel, Feigen-Balsamico-Rotkohl, hausgemachte
Rosmarin-Gnocchi*

24,30 €



Dessert

*Weihnachtliches Tiramisu-Semifreddo mit Spekulatius und
Gewürzkirschen*

8,80 €

...

*Zimt-Vanille-Mascarponecreme im Glas, geschichtet mit
hausgemachter Cranberrymarmelade, Schokosplitter*

8,80 €





Weihnachten im FachWerk

2025



Vorspeisen

Prosciutto crudo di parma an Antipasti vom Ofen-Kürbis,
Feigensenf-Honig-Dip,
Kleiner Salat mit Granatapfel und Mandelsplitter
8,80 €

...

Kartoffel-Sellerie-Cremesüppchen, Kürbiskernöl, Konfetti von
bunten Gemüsechips
8,80 €



Hauptspeisen

Tagliatelle in leichter Weißwein-Trüffelbutter, gebratene
Schwarzwurzel und Brokkoli, Cranberries, „Schneekugeln“ von
Mozarella di Bufola, Pangritata classico
19,80 €

...

Gebratenes Kräuter-Zanderfilet, Rote Beete-Risotto, gebratene
frische Fenchelknolle, Dill-Sahnecremesauce
24,30 €

...

Mit Spinat, Steinpilzen, Pinienkernen gefüllter Schweinerücken im
Schinkenmantel, Feigen-Balsamico-Rotkohl, hausgemachte
Rosmarin-Gnocchi
24,30 €



Dessert

Weihnachtliches Tiramisu-Semifreddo mit Spekulatius und
Gewürzkirschen
8,80 €

...

Zimt-Vanille-Mascarponecreme im Glas, geschichtet mit
hausgemachter Cranberriemarmelade, Schokosplitter
8,80 €

