

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 Bufala, 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 Bufala, 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 €