



WEIHNACHTEN IM HIRSCH

UNSER WEIHNACHTLICHES
3-GANG
REGIONAL-MENÜ
am 26. Dezember 2021

Das schönste Fest des Jahres weckt Erinnerungen an die Kindheit, an das geschmückte Weihnachtszimmer und den im Lichterglanz strahlenden Tannenbaum.

Tauchen Sie ein in diese zauberhafte Welt und lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns mit festlichen Menüs verwöhnen.

44,90 Eur / 3 Gänge, zzgl. Getränke

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Menüs nicht geändert oder in der Anzahl der Gänge reduziert werden können.

KLARE ESSENZ VOM GERÖSTETEN LAUCH

Ravioli mit Alb-Steinpilz | Kerbel-Öl | Knollensellerie

oder

UNSER ALB-SALAT

Zupfsalate | Blattsalate | Rohkost | Kräuter | Rapsöl-Vinaigrette | Kracherle

Menü I

GEANGELTER ZANDER

Graupenrisotto mit roter Bete | konfiertes Knollensellerie |
Haselnuss | Beure blanc mit Riesling vom Jürgen Ellwanger

Menü II

FILET VOM LANDSCHWEIN IM SPECKMANTEL

Rescher Brezga-Knödel | Waldpilzragout | Petersilien-Joghurt |
Rahmsoße mit Whiskey vom Josef Bauer

Menü III

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Kartoffelpüree mit Nussbutter | geröstete Urkarotte |
Wacholderspeck | Senfkorn-Soße

Menü IV

BARBARIE-ENTE MIT NEUNHEIMER LAVENDEL-HONIG

Sellerie-Püree | Haselnüssen | gerösteter Blumenkohl |
saure Brombeere aus 2020 | Entensoße

Menü V

TAGLIATELLE AUS ULM

3 gr. gehobelter Trüffel | Parmesan | Babyspinat vom Keltenhof |
Trüffelrahm | Haselnuss | gebeiztes Hühnerrei

VARIATION VOM ALB-BRATAPFEL 2021

dunkle Schokolade | Pistazie | Rum | Hofgut-Sahne