

Passion Menü 2025

zur Vorweihnachtszeit

Gültigkeit: 14.11.2025 bis 24.12.2025

Zum Auftakt auf der Etagere

Auswahl von zweierlei Butter^B, feiner Kräuterbutter^B, Hummus^M, Mango-Curry-Creme^{B, L} und Guacamole, serviert mit einer Brotauswahl aus fünf Sorten^{A, B, L}

Menü 1 – Ente

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Frisée und Radicchio mit Birnenragout, Parmesanspänen^{8, B}, gerösteten Croutons^A und Granatapfel-Senf-Vinaigrette^{1, L, N}
- 2. Gang: Suppe**
Cremesuppe von Granny Smith Apfel und Pastinake^{1, 12, I, K, L, N} mit Kastaniencrunch, Rettichkresse und einer Praline vom Ochsenchwanz mit Zartbitterschokolade^{8, B, I}
- 3. Gang: Hauptgang**
Knusprige Entenkeule mit Thymian-Honig-Glasur, Preiselbeer-Rotkraut, Orangenjus¹², Süßkartoffelstampf und Kartoffelkloß^{2, 3, A, N}
- 4. Gang: Dessert**
Duett vom Cheesecake - als Eis^{8, 12, B} und Kuchen^{8, 12, A, B, C} - mit Amarena Kirsche, Himbeere und Mango

Menü 2 – veganer Strudel

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Frisée und Radicchio mit Birnenragout, gerösteten Croutons^A, veganem Camembert¹ und Granatapfel-Senf-Vinaigrette^{L, N}
- 2. Gang: Suppe**
Cremesuppe von Granny Smith Apfel und Pastinake^{1, 12, I, K, L, N} mit Kastaniencrunch, Rettichkresse und karamellisierte Feige
- 3. Gang: Hauptgang**
Strudel vom Spitzkohl mit Cranberrys^A, dazu Preiselbeer-Rotkraut, Orangenjus¹², Süßkartoffelstampf und Kartoffelkloß^{2, 3, A, N}
- 4. Gang: Dessert**
Beeren-Orangentörtchen mit Mango und Himbeersorbet

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig
11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin

A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere
I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich. Stand: 05.06.2025

Passion Menü 2025

zur Jahreswende

Gültigkeit: 25.12.2025 bis 10.01.2026

Zum Auftakt auf der Etagere

Auswahl von zweierlei Butter^B, feiner Kräuterbutter^B, Hummus^M, Mango-Curry-Creme^{B, L} und Guacamole, serviert mit einer Brotauswahl aus fünf Sorten^{A, B, L}

Menü 1 - Rindsbäckchen

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Romana- und Feldsalat mit marinierter Feige, Ziegenkäse^{8, B}, Sendressing^L und einem feinen Mix aus gerösteten Kernen
- 2. Gang: Suppe**
Cremige Suppe von roten Linsen mit Curry^{1, 8, B}, verfeinert mit Basilikum-Pesto^J, Rettichkresse und gegrillter Garnele^F
- 3. Gang: Hauptgang**
Zart geschmorte Rindsbäckchen in Madeira-Jus^{12, N}, dazu wilder Brokkoli, Süßkartoffelstampf¹ und feiner Kartoffelgratin^{8, B, C}
- 4. Gang: Dessert**
Duett vom Cheesecake - als Eis^{8, 12, B} und Kuchen^{8, 12, A, B, C} - mit Amarena Kirsche, Himbeere und Mango

Menü 2 – veganer Strudel

- 1. Gang: Vorspeise** *(bereits zu Beginn eingedeckt)*
Feldsalat mit marinierter Feige, karamellisiertem veganem Camembert¹, Sendressing^L und geröstetem Kerne-Mix
- 2. Gang: Suppe**
Cremige Linsen-Currysuppe¹ mit Basilikum-Pesto, Rettichkresse und geröstetem Blumenkohl mit Sesam^M
- 3. Gang: Hauptgang**
Strudel vom Spitzkohl mit Cranberrys^A, dazu Madeira-Jus^{12, N}, wilder Brokkoli, Süßkartoffelstampf¹ und Trüffel-Kartoffeln
- 4. Gang: Dessert**
Beeren-Orangentörtchen mit Mango und Himbeersorbet

1 mit Farbstoffen; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 mit Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig
11 Süßungsmittel; 12 mit Alkohol; 13 gewachst; 14 mit Taurin

A Glutenhaltiges Getreide; B Milch; C Ei; D Fisch; E Erdnüsse; F Krebstiere; G Lupinen; H Weichtiere
I Soja; J Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesam; N Schwefeldioxid und Sulfite
Alle Speisen unter Vorbehalt – Änderungen möglich. Stand: 05.06.2025