

# WEIHNACHTSMENU 2025



## Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießklößen

\*\*\*\*\*

**Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsosse mit gebratenen Steinpilzen, Kartoffelpüree mit Trüffel, Rosenkohl mit Speckzwiebeln und Apfelrotkohl**

Oder

**Kalbsragout „Weihnachtlich Cremig“ mit Steinpilzen & Maronen  
Risotto mit Parmesan, Speckbohnen und glasiertes Karottengemüse**

\*\*\*\*\*

**Weißes Schokoladenmousse mit Raffaello**

Oder

**Griechischer Joghurt mit Honig-Zimt-Mandeln & Orangenfilets**

**Preis pro Person 42,50€**

**EXTRA NUR AUF VORBESTELLUNG**

**Hausgemachter Spießbraten  
gefüllt mit Speck und Zwiebeln  
ca. 3,5 kg Rohgewicht 85,00€**

**Kleine Rinderfrikadellen mit Chili  
Kleine Schweinefrikadellen  
vom Secreto  
2,00€ das Stück**

**Hausgemachter Kartoffelsalat  
Mit Speck und Zwiebeln**

**Gambas Salat (entdarnt)  
100g zu 5,50€**

**Mit Mayonnaise, gekochtem  
Ei und sauren Gürkchen  
18,00€ das Kilo**

[cocinairis.com](http://cocinairis.com)

**Frisches Roastbeef  
100g zu 5,50€**