

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€**

**Hausgemachter Kartoffelsalat
Mit Speck und Zwiebeln**

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

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

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

**Frisches Roastbeef
100g zu 5,50€**