

Unsere Menüs zu Weihnachten

Veganes Menü

Cremesuppe von der Pastinake
mit Ringelbeete und gerösteten Haselnüssen

* * *

Wirsingroulade gefüllt mit Tofu auf Rotkraut
dazu Süßkartoffelpüree

* * *

Törtchen von Schokolade und Passionsfrucht
auf Reiscrisp dazu Mangosorbet an Rotweinkirschen

Pro Person 33,80 €

Fisch Menü

Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Belugalinsensalat
dazu Ravioli mit Grana Padano gefüllt

* * *

Gegrilltes Filet vom Saibling mit Meerrettichtagiatelle
auf gebeizter Ringelbete an Velouté mit Kräutern aromatisiert

* * *

Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten

Pro Person 37,80 €

Unsere Menüs zu Weihnachten

Badhaus Menü

Tranchen von geräucherter Entenbrust
mit einer gelackten Wachtelkeule auf Rote Beete
an Feldsalatbukett

* * *

Variation von Kalbsfilet und Kalbshaxe auf Erbsenpüree
dazu geschmorte Karotten und Macaire-Kartoffel
an Rosmarinjus

* * *

Dessertvariation „Altes Badhaus“

Pro Person 47,80 €

Winterliches Menü

Rehkraftbrühe mit Waldpilznocken und Gemüseperlen

* * *

Gebratener Odenwälder Hirschrücken auf Wirsinggemüse
dazu Strudeltasche gefüllt mit Kartoffel, Zwiebeln und Speck
an einer Schokoladen-Rote Beerenjus

* * *

Schokoladen-Spekulatius-Nussküchlein auf Marzipan-Zwetschgen
dazu ein in Zucker und Zimt gerolltes Vanilleeis

Pro Person 42,80 €