WEIHNACHTSGRUPPEN MENÜ - 3 GÄNGE BEISPIELMENÜ

GETRÄNKE

Weißwein:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Deutschland

Rotwein:
2024 - Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 89€ p.P.

VORSPEISEN

Pastinakensuppe VEGAN
Salbei, Miso, Schalotte

Burrata VEGETARISCH
Feige, Schalotte, Szechuanpfeffer

Bachsaibling FISCH
Cranberry, Haselnuss, Topinambur
Wildfang / Nordsee

Gänse-Rillette FLEISCH
Kimchi, Grünkohl, Mandarine
Freilandhaltung / Frankreich

HAUPTGANG

Sellerie VEGAN
Trüffel, Rotwein, Kartoffel

Heilbutt FISCH
Lauch, Kardamom, Kürbiskerne
Wildfang / Nordsee, Dänemark

Gans FLEISCH
Marone, Radicchio, Thymian
Freilandhaltung / Deutschland

Ochsenbacke FLEISCH
Blumenkohl, Petersilie, Buchweizen
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

DESSERTS

Gebackener Apfel VEGAN
Hafer, weiße Schokolade, Calvados

CRACKERS Cheesecake VEGETARISCH
Karamell, Orange, Maldon

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- Gang, 4-Gänge-Menü oder dem Weihnachtsmenü eines aus.
1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

CRACKERS

CHRISTMAS GROUPMENU - 3 COURSES SAMPLE MENU

BEVERAGES

White wine:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Germany

Red wine:
2024 - Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 89€ p.p..

STARTERS

Parsnip soup VEGAN
sage, miso, shallot

Burrata VEGETARIAN
fig, shallot, Szechuan pepper

Brook trout FISH
cranberry, hazelnut, Jerusalem artichoke
wild-caught / North Sea

Goose Rillette MEAT
kimchi, kale, mandarin
free-range / France

MAINS

Celeriac VEGAN
truffle, red wine, potato

Halibut FISH
leek, cardamom, pumpkin seeds
wild-caught / North Sea, Danemark

Goose MEAT
chestnut, radicchio, thyme
free-range / Germany

Ox cheek MEAT
cauliflower, parsley, buckwheat
free-range / Bavaria, Germany

DESSERTS

Baked apple VEGAN
oat, white chocolate, Calvados

CRACKERS Cheesecake VEGETARIAN
caramel, orange, Maldon

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- course, 4-course or Christmas menu.
1. Every guest can choose one dish out of each category
1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Deutschland

Rotwein:
2024 - Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 78€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat VEGAN
Granatapfel, Kichererbse, Granny Smith

Burrata VEGETARISCH
Balsamico, Birne, Trüffelkartoffel

Makrele FISCH
Meerrettich, Pumpernickel, Bete
Wildfang / Nordsee

Tatar vom Rinderfilet FLEISCH
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Kürbis VEGAN
Weiße Bohne, Kapern, Tomate

Köhler FISCH
Knollensellerie, Lauch, Johannisbeere
Wildfang / Norwegen

Prignitzer Maishähnchen FLEISCH
Radicchio, Mais, Mojo Verde
Freilandhaltung / Deutschlan

DESSERTS

Sorbet VEGAN

Schokolade VEGETARISCH
Cookie, Dulce de Leche, Erdnuss

CRACKERS

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, Frankreich

Rotwein:
2020 - Château Haut Madrac - Cru Bourgeois - Haut-Médoc
Cabernet Franc, Malbec, Merlot | Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat VEGAN
Granatapfel, Kichererbse, Granny Smith

Burrata VEGETARISCH
Balsamico, Birne, Trüffelkartoffel

Makrele FISCH
Meerrettich, Pumpernickel, Bete
Wildfang / Nordsee

Tatar vom Rinderfilet FLEISCH
Kapern, Schmand, Sauerteigbrot
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

ZWISCHENGANG

Pastinakensuppe VEGAN
Salbei, Miso, Schalotte

HAUPTGERICHTE

Kürbis VEGAN
Weiße Bohne, Kapern, Tomate

Köhler FISCH
Knollensellerie, Lauch, Johannisbeere
Wildfang / Norwegen

Rinderfilet 180g FLEISCH
Gemüse, Portwein Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

DESSERTS

Sorbet VEGAN

CRACKERS Cheesecake VEGETARISCH
Karamell, Orange, Maldon

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2025 - Kalkstein, Seckinger
Grauburgunder | Pfalz, Germany

Red wine:
2024 - Domaine Roche-Audran
Merlot | Rhône, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards 15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 78€ p.p..

STARTERS

Farmer Peter's salad VEGAN
pomegranate, chickpea, Granny Smith

Burrata VEGETARIAN
balsamic vinegar, pear, truffle potato

Mackerel FISH
horseradish, pumpernickel, beetroot
wild-caught / North Sea

Tatar of beef filet MEAT
caper, sour cream, sourdough bread
free-range /Bavaria, Germany

MAINS

Pumpkin VEGAN
white bean, capers, tomato

Köhler FISH
celeriac, leek, currant
wild-caught / Norway

Prignitzer corn chicken MEAT
radicchio, corn, Mojo Verde
free-range / Germany

DESSERTS

Sorbet VEGAN

Chocolate VEGETARIAN
cookie, Dulce de Leche, peanut

CRACKERS

YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, France

White wine:
2024 - Sancerre, Domaine de la Jolive
Sauvignon Blanc | Loire, France

Red wine:
2020 - Château Haut Madrac - Cru Bourgeois - Haut-Médoc
Cabernet Franc, Malbec, Merlot | Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards 20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 99€ p.p

STARTERS

Farmer Peter's salad VEGAN
pomegranate, chickpea, Granny Smith

Burrata VEGETARIAN
balsamic vinegar, pear, truffle potato

Mackerel FISH
horseradish, pumpernickel, beetroot
wild-caught / North Sea

Tatar of beef filet MEAT
caper, sour cream, sourdough bread
free-range /Bavaria, Germany

INTERMEDIATE COURSE

Parsnip soup VEGAN
sage, miso, shallot

MAINS

Pumpkin VEGAN
white bean, capers, tomato

Köhler FISH
celeriac, leek, currant
wild-caught / Norway

Filet of beef 180g MEAT
vegetables, port wine jus
free-range / Bavaria, Germany

DESSERTS

Sorbet VEGAN

CRACKERS cheesecake VEGETARIAN
caramel, orange, Maldon

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
1. Every guest can choose one dish out of each category
1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required