



Kulinarischer Fahrplan

Lassen Sie sich von unseren saisonalen Spezialitäten durch das Jahresende und den Jahresbeginn begleiten – mit feinen Gerichten, ausgewählten Weinen und besonderem Ambiente.

Heiliger Morgen - 24. Dezember • 09:00–11:30 Uhr

Starten Sie entspannt in die Feiertage mit unserem festlichen Frühstücksbuffet. Genießen Sie weihnachtliche Stimmung und köstliche Auswahl in gemütlicher Atmosphäre.

19,90 € pro Person • inklusive 0,1 l Sekt

Januar-Menü • Mittwoch bis Sonntag am Abend

Starten Sie genussvoll ins neue Jahr und freuen Sie sich auf ein feines winterliches Drei-Gänge-Menü.

Es erwartet Sie Carpaccio von roter Bete mit Fetakäse, anschließend Brust und Keule von der Ente an Orangensauce mit Rotkraut und Klößen und zum Abschluss ein lauwarmes Schokotörtchen mit Haselnusseis. Gerne empfehlen wir Ihnen dazu passende Weine oder eine alkoholfreie Alternative.

35,90 € pro Person

Steakwoche – 04. Februar bis 08. Februar

In unserer traditionellen Steakwoche servieren wir Ihnen besondere Spezialitäten für echte Fleischliebhaber. Freuen Sie sich auf Känguru-Steak, Dry-Aged Beef, Entrecôte und weitere ausgewählte Produkte – dazu wie immer unsere hausgemachten Dips.

Valentinstag – 14. Februar

Am Tag der Verliebten geht die Liebe bekanntlich durch den Magen. Passend dazu servieren wir Ihnen ein stimmungsvolles Drei-Gänge-Menü mit verschiedenen Hauptgerichten zur Wahl.

Die genaue Menüfolge finden Sie ab Januar auf unserer Internetseite.

59,90 € pro Menü