



## WEIHNACHTSFEIER 2023 IN DER SEEHALDE

Tatar vom Weiderind  
Senfeis | Brunnenkresse | Brotchip

oder

Geflammtes Bodensee Eglifilet  
eingelegter Rettich | Misocreme | Sesam

oder

Ravioli von Ahauser Frischkäse und Spinat  
Eigelbcreme | braune Butter | gedörfter Senf

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente  
auf zweierlei Arten  
Glühwein-Rotkohl | Anna Kartoffeln | Orangen-Szechuan-Pfeffersauce

oder

Überkrustetes Kabeljau Filet | handgerollte Fregola Sarda  
Bouillabaisse-Sud | gedörnte Oliven und Tomaten

oder

Gegrillter Kräuter-Saibling  
geschmorter Rengoldshauser Chicoree  
getrüffelte Bergkäseveloté | Haselnüsse

\*\*\*

Maroni-Vanillemousse | Orangen-Sanddorneis  
Lebkuchen-Sauce | Baiser | Baumkuchenspitzen

oder

Kleine Käseauswahl | Früchtebrot | schwarze Nüsse

Gerne können Ihre Gäste unterschiedliche Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts wählen

Menü in 3-Gängen 56,00 Euro

Menü in 4-Gängen 68,00 Euro