



2024
WEIHNACHTSFEIER IN DER SEEHALDE

Terrine vom Linzgau Reh
kleiner Feldsalat | Quittenkompott | schwarze Nüsse

oder

Filet vom Bodensee-Zander lauwarm gebeizt
Sternanis | Rübchen | Escabeche-Sud

oder

✓ Hausgemachte Cappelletti von Süßkartoffeln
Radicchio | Sauerrahm | Dill

Knusprig gebackenes Röllchen vom Kalbsrücken-Involtini
Mozzarella | luftgetrockneter Schinken | Marsallajus
Creme vom Ofenkürbis

oder

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

oder

✓ Kleine Waldpilzvariation
Ragout vom Winterspargel | Röstgemüsejus

Spekulatius-Topfenschaum
Orangengranitée | Karotte-Mandarine | karamellierter Blätterteig

oder

Kleine Heggelbacher Käseauswahl | Früchtebrot

Gerne können Ihre Gäste unterschiedliche Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts wählen

Menü in 3-Gängen 56,00 Euro

Menü in 4-Gängen 68,00 Euro

