

Winter/Weihnachten 2025

Liebe Gäste & Freunde,

gerne richten wir auch in diesem Jahr Ihre
Weihnachtsveranstaltungen und Feste aus.

Bitte suchen Sie sich aus den Vorschlägen
maximal zwei Optionen
(Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts) aus.

Selbstverständlich berücksichtigen wir
Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir stellen Ihnen gerne auch eine passende
Weinbegleitung zusammen.

Aufgrund der aktuellen Verfügbarkeiten behalten
wir uns kurzfristig Änderungen vor und bitten hier
bereits im Voraus um Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf eine schöne und festliche
Wintersaison.

Ihr

tischlein*-Team

tischlein*

deck dich

Vorspeisen

✓ Hokkaido-Kürbis-Suppe, geröstete Kürbiskerne, Kernöl	10,90 €
✓ Rote Bete-Carpaccio, Tartar vom Kräuterseitling, Trüffelmayonnaise, Rucolabouquet, geröstete Mandelblättchen	18,50 €
Feldsalat, Himbeerdressing, karamellisierter Ziegenkäse-Spekuatius-Cheesecake	17,90 €
Carpaccio vom Rind, Feldsalat-Röschen, gebratene Pilze, Trüffelöl, Parmesan	19,50 €
Matjes-Tartar, weihnachtliche Gewürzmarinade, Kartoffelrösti, Dill-Crème-fraîche	18,50 €

Hauptgänge

Gänsekeule, Bratensoße, Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße, karamellierte Maronen	38,50 €
Hirschrückensteak, Bitterschokoladen-Piment-Jus, Backpflaumen-Speck-Brotkuchen, Rotkohlsalätchen	35,50 €
gebratene Entenbrust, Portweinjus, Polentaplätzchen, geröstete Rosenköhlchen	29,50 €
✓ Pilz-Nuss-Hackbraten, Glühweinschmorzwiebeln, sautierter Wirsing, Kartoffel-Mandel-Stampf	23,90 €
✓ Pulled Mushrooms, getrüffeltes Wirsingrisotto, Birnen-Sternanis-Chutney, Feldsalatbouquet	22,90 €
knusprig gebratener Zander, Haselnussbutter, Orangen-Fenchel-Gemüse, Safranpüree	29,50 €

Desserts

Lebkuchen-Mousse, Punschkirschen, Mandelkrokant	10,50 €
✓ Marzipan-Crème, Schoko-Nougat-Crème, Bratapfel-Ragoût	10,80 €
warmes Schokoladen-Törtchen, Kaffee-Kardamom-Karamell, Walnusseis	10,80 €