

*tischlein\**  
*deck dich*

Berger Straße 99  
60316 Frankfurt am Main

[www.tischlein-frankfurt.de](http://www.tischlein-frankfurt.de)  
[kontakt@tischlein-frankfurt.de](mailto:kontakt@tischlein-frankfurt.de)

*instagram & facebook*  
tischleinfrankfurt

*tischlein\**  
*deck dich*

*Weihnachten 2025*

Liebe Gäste & Freunde,

wir freuen uns mit Ihnen den Heiligabend und das Weihnachtsfest zu verbringen.

Über die schönsten Festtage des Jahres,  
bitten wir Sie sich aus folgenden Speisen Ihr  
eigenes 3-Gänge-Menü zusammenzustellen.

Unsere jüngeren Gäste (bis 14 Jahre) dürfen sich auch gerne  
nur einen Gang aussuchen.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest.

Ihre Familie Carlucci & das tischlein\*-Team

\*\*\*

## Vorspeisen

Rote Bete – Süppchen, Wasabi-Schmand, Apfel-Chili-Chutney, Garnelen-Wan Tan

✓ veganer Lachs, Meerrettichcrème, Grünkohl-Granatapfel-Salätchen

✓ Tarte tatin von roten Zwiebeln, Kürbis-Mayonnaise, Pilztatar, Kräutersträusschen

Gänse-Rillette-Crostini, Portwein-Preiselbeeren, Feldsalatröschen

Ziegenkäse-Hokkaidocrème, knuspriger Filoteig, Honignüsse, Feldsalatbouquet

## Hauptgänge

✓ Beet Wellington, Shiitake-Jus, Süßkartoffelpüree

✓ Ragoût vom Kräuterseitling, getrüffeltes  
Wirsing-Kartoffelpäckchen, Cumberlandsauce

Hirschbraten, Rotweinjus, Pancake-Türmchen vom  
Hokkaido, Walnüssen & Stilton,  
Rosmarin-Blaubeer-Ragoût

rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Calvados-Jus,  
Lebkuchen-Maronen-Klößchen, Cranberry-Rotkraut

Lachssteak, Kartoffel-Fenchel-Strudel,  
Orangen-Safran-Reduktion

## Dessert

Mille feuille vom Zimtmousse, Sternanis-Birnen,  
Nougatspiegel, Cassis-Sorbet

Eierlikörmousse, fondierte Äpfel, Amarettini-Brösel

✓ Trifle vom Glühweinkuchen,  
Weihnachtsschokoladencrème und  
beschwippsten Kirschen

\*\*\*

3-Gänge-Menü 69,- pro Person  
3-Gänge-Menü mit veganer Hauptspeise 59,- pro Person