



Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /  
25. und 26.12.2026

## KLEINIGKEITEN

### Datteln im Speckmantel<sup>2,3</sup>

Aioli<sup>1,8,A,G,K</sup> I Hausbrot<sup>D</sup>

### Bruschetta Tomate

Baguette<sup>D</sup> I Strauchtomate I Knobli I rote Zwiebel  
Basilikumpesto<sup>2,A,H</sup> I Olivenöl I Rucola I Parmesan<sup>2,A</sup>

### spanische Albondigas

Rindfleischbällchen 4 Stck I pikante Tomatensauce mit  
Knoblauch I Zwiebeln und Kräutern I Baguette<sup>D</sup>

### Gambas Ajillo

Scampi 4 Stück I Kirschtomaten I Olivenöl I Knoblauch  
Chili I Petersilie I Weißwein I Fleur de sel  
schwarzer Pfeffer I Baguette<sup>D</sup>

### Piementos de padron

kleine Bratpaprika I Olivenöl I Meersalz  
Aioli I Baguette<sup>D</sup>

### Kürbis Bruschetta mit Birne vegetarisch

Kartoffelbrot<sup>D</sup> I Feta-Frischkäsecreme<sup>G</sup>  
Kürbisgemüse mit Zwiebeln I Birne  
Thymian I Rosmarin I Kürbiskernen I Rucola

### Ziegenkäse Crostini<sup>D,G</sup>

Kartoffelbrot<sup>D</sup> I Avocadocrème I Datteln I milder  
Ziegencamembert I karamellisierte Walnüsse I Rucola

### Hausbrot mit Dips<sup>D</sup> vegetarisch

Aioli I Kräuterquark<sup>G</sup> I Feta-Frischkäsecreme

### Kürbisdip vegan

Kürbisdip mit Zimt I Chili und Granatapfelkerne  
dazu Kartoffelbrot<sup>D</sup>

### Aioli

cremige Aioli mit Rosmarin<sup>1,8,A,G,K</sup> I Hausbrot<sup>D</sup>

### Portion Oliven

11.5

8.9

13.9

14.9

11.5

14.9

14.9

8.9

8.0

5.5

4.5

## SUPPEN I SALATE

### Tomatencremesuppe

Zwiebeln I Knoblauch I Speck I Tomaten  
Sahne I ital. Kräuter I Hausbrot<sup>D</sup>

### Kürbis-Orangensuppe vegan

Hokkaidokürbis I Butternutkürbis I Orange I Zwiebel  
bissel Knobli I Chili I Ingwer I Curry I Hausbrot<sup>D</sup>

### Kürbis-Orangensuppe mit Chilihack

Hokkaidokürbis I Butternutkürbis I Orange  
Zwiebel I bissel Knobli I Chili I Ingwer I Curry  
gebratenes Rinderhackfleisch  
mit Lauchzwiebeln und Chili I dazu Hausbrot<sup>D</sup>

### Fenchel-Birnensalat mit Schafskäse

Fenchelsalat mit Birnen I kernlose Weintrauben  
karamellierte Walnüssen I orig. Schafskäse<sup>G</sup>  
Granatapfel Vinaigrette I Kartoffelbrot<sup>D</sup>  
auf Wunsch mit veganem Schafskäse

### Knuspersalat

Blattsalate I bunter Salatmix  
geröstete Mandelsplitter I Sonnenblumenkerne  
Rosmarin Brotchips<sup>D</sup>

### Kleiner gemischter Beilagensalat

#### Salat Topping

mit Hähnchenbrustfiletstreifen +

mit Thunfisch und gekochtem Ei +

mit original Schafskäse<sup>G</sup> +

mit veganem Schafskäse +

mit Käsestreifen +

### Salatsaucen

Americandressing<sup>8,G,K</sup> fein cremig I fruchtige Tomate

Solo Aceto Balsamico I extra natives Olivenöl

Granatapfel Vinaigrette vegan

Granatapfel I weißer Balsamico I Olivenöl I Agavendicksaft

8.0

9.0

10.9

19.5

12.9

7.0

7.5

7.5

4.9

4.9

2.7

## SAISON

Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /  
25. und 26.12.2026

**Winterliches Pilzrahmgulasch mit Maronen**  
vegan, glutenfrei - Steinpilze I braune Champignons  
Zwiebeln I Möhren I Sellerie I Maronen I Tomate  
winterliche Gewürze I veganer Rotwein I Kräuter  
Sojasahne I dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

**Barberie Entenkeule** glutenfrei  
Apfelrotkohl I glasierter Rosenkohl<sup>G</sup> I Birne mit  
Preiselbeeren I Kartoffelklöße I Bratenjus<sup>I</sup>

**Zartes Glühwein Rehgulasch**  
aus der Lüneburger Heide I Zwiebeln I Glühwein<sup>I</sup>  
Suppengemüse I Tomate I Kräutern I Apfelrotkohl  
Kartoffelklöße I Birne mit Preiselbeerfüllung

**Ochsenschwanzragout**  
zartes würziges Ochsenschwanzragout gekocht mit  
Suppengemüse I Tomate I Barolo und Rinderfond  
dazu Tagliatelle

**Hausmacher Kohlroulade klassisch**  
würziges Hackfleisch<sup>A,D</sup> I ordentlich Weißkohl  
Bratenjus<sup>I</sup> mit Rahm<sup>G</sup> I Röstkartoffeln

**Deftiger Grünkohl**<sup>DHafer</sup>  
bei uns mit Speck<sup>2,3</sup> gekocht I Röstkartoffeln I Senf  
mit Kasseler  
mit Bregenwurst<sup>2,3</sup>  
mit Kasseler und Bregenwurst

**glasierter Lachsfilet mit Granatapfel**  
Lachsfilet mit Granatapfel I Ingwer I Balsamico  
roten Zwiebeln und Rosmarin  
Kartoffel-Selleriepüree<sup>G</sup> I glasierter Gemüse

**Tagliatelle Alfredo mit Scampi**<sup>G,D</sup>  
Scampi 6 Stck. I Butter I Knoblauch  
Parmesan D.O.P. Kräuter I Sahne  
Kirschtomaten I gebackene Petersilie

## KLASSIKER

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 23.5 | <b>Gebackener Schafskäse mit Grillgemüse</b><br>orig. Schafskäse im Pankomantel <sup>A,D</sup> knusprig<br>gebacken I mediterranes Grillgemüse<br>Frühlingslauch I Champignons I Drillinge<br>cremige Aioli mit Rosmarin <sup>1,8,A,G</sup>                      | 19.9 |
| 28.9 | <b>Ziegenkäse im Zucchini mantel mit Grillgemüse</b><br>Ziegencamembert <sup>G</sup> im Zucchini mantel<br>mit Walnüssen karamellisiert I mediterranes<br>Grillgemüse mit Thymian I Frühlingslauch<br>Champignons I I Drillinge I cremige Aioli <sup>1,8,G</sup> | 20.9 |
| 28.9 | <b>Kokos Curry mit Gemüse Falafel</b> vegan<br>Hausmacher Falafelbällchen <sup>L</sup> I frisches Gemüse<br>pikante Kokos Curry Sauce <sup>D,M</sup> I Basmatireis                                                                                               | 20.9 |
| 22.5 | <b>Chicken Kokos Curry</b><br>Hähnchenbrustfiletstreifen I frisches Gemüse<br>pikante Kokos Curry Sauce <sup>D,M</sup> I Basmatireis                                                                                                                             | 22.5 |
| 23.5 | <b>Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet</b> 200 g<br>Rinderfilet I Rotwein-Pflaumenjus I Röstzwiebeln <sup>D</sup><br>glasierter Gemüse I Kartoffel-Selleriepüree <sup>G</sup>                                                                                      | 34.0 |
| 20.9 | <b>Rosa Roastbeefaufschnitt</b><br>Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln <sup>2,3</sup><br>Hausmacher Remoulade <sup>G,I,K,1,2,8</sup>                                                                                                                     | 25.5 |
| 22.9 | <b>Hausmacher Sauerfleisch</b> <sup>K</sup><br>Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln <sup>2,3</sup><br>Hausmacher Remoulade <sup>G,I,K,1,2,8</sup>                                                                                                         | 22.9 |
| 25.5 | <b>Schnitzel Wiener Art vom Schwein</b><br>goldbraun gebraten <sup>A,D</sup> I gemischter Salat<br>Preiselbeeren I Pommes frites                                                                                                                                 | 20.9 |
| 27.5 | <b>Schnitzel Wiener Art Champignon</b><br>goldbraun gebraten <sup>A,D</sup> I Salatbouquet<br>Bratkartoffeln klassisch I Speck I Zwiebeln <sup>2,3</sup><br>Champignon-Zwiebel-Lauch Gemüse in Rahm <sup>G</sup>                                                 | 25.9 |

## KINDER nur für Kids bis 12 Jahre

Weihnachten 2026

Heiligabend 24.12. /  
25. und 26.12.2026

### Kinder Krüstchen<sup>A,D</sup>

zartes Schnitzel I dazu Pommes frites  
Ketchup und Majonaise<sup>3,A</sup>

oder

Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,3</sup> und Zwiebeln

### Kinder Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln I 1 Spiegelei

### Kinder 5er Hähnchennuggets<sup>A,D</sup>

dazu Pommes frites I Ketchup I Majonaise<sup>3,A</sup>

### Fischstäbchen<sup>A,D</sup>

dazu Pommes frites I Ketchup I Majonaise<sup>3,A</sup>

### Kinder Pasta

Pasta<sup>D</sup> mit Tomatensauce

## DESSERTS

|     |                                                                                                                                                                  |            |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 8.5 | <b>Schokoladensoufflé noir</b><br>dunkles Schokoladensoufflé - weicher Kern <sup>A,D,G,M</sup><br>cremig Vanilleeis <sup>G</sup> I süß fruchtiges Erdbeermark    | 9.9        |
| 9.5 | <b>Hausmacher Vanille Crème brûlée</b><br>Vanille-Bourbon-Crème <sup>A,G</sup><br>Karamellkruste I Himbeersorbet I frische Früchte                               | 10.5       |
| 7.7 | <b>Ital. Tiramisu<sup>1,A,D,G,M</sup></b><br>Zabaglione-creme I Espresso I Biskuit I Kakao<br>enthält Alkohol                                                    | 7.5        |
| 8.5 | <b>gebackene Apfel Beignets<sup>A,D,G</sup></b><br>Apfelscheiben im Knuspersteig ausgebacken<br>mit Vanilleeis und Zimt und Zucker                               | 8.9        |
| 8.5 | <b>Apfelstrudel Wiener Art<sup>D,G</sup></b><br>Apfel-Zimtfüllung<br>Vanilleeis <sup>G</sup> I Schlagsahne <sup>G</sup> I Mandeln                                | 8.9        |
| 6.0 | <b>Goldtröpfchen Torte<sup>A,D,G</sup></b><br>cremiger Käsekuchen mit Baiserhaube<br>dazu Kirschen<br>dazu fruchtiges Erdbeerpüree                               | 5.7<br>5.5 |
|     | <b>Pastel de Nata mit heißen Kirschen</b><br>Portugiesische cremige Vanille Sahne Törtchen <sup>D,G</sup><br>serviert mit heißen Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis | 8.5        |

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxydationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat  
8 mit Süßungsmitteln 9 mit Milcheiweiß 10 koffeinhaltig 11 chininhaltig

#### Allergene:

A Eier/-Erzeugnisse B Erdnüsse/-Erzeugnisse C Fisch/-Erzeugnisse  
D WEIZEN glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse  
E Krebstiere/-Erzeugnisse F Lupine/-Erzeugnisse G Milch/-Erzeugnisse  
H Schalenfrüchte/-Erzeugnisse I Schwefeldioxid/Sulfite J Sellerie/-Erzeugnisse  
K Senf/-Erzeugnisse L Sesam/-Erzeugnisse M Soja/-Erzeugnisse