

# Weihnachten 2025 - Festtagsmenü



## Vorspeise

### Winterlicher Feldsalat

mit Kartoffeldressing, karamellisierten Kürbiskernen,  
Pastinakencreme  
und Tranchen vom Hirschrücken  
18,90 €

## Suppen

### Cremige Maronensuppe

mit feinem Rote-Bete-Schaum und Kerbelöl  
8,90 €

### Cremige Suppe vom Steinpilz

mit lila Kartoffelchip und Kräutersaitling  
10,90 €

## Hauptgericht

### Duett von Entenbrust und -keule

an Grand-Marnier-Blaubeersauce,  
Johannisbeer-Blaukraut und Erdapfel-Baumkuchen  
28,90 €

### Weihnachtliche Hirschroulade

gefüllt mit Bratapfel, Marzipan und Zimt,  
in Cranberrysauce, auf Nuss-Kartoffelschnee und glacierte Romanesco  
30,90 €

### Rinderfilet vom Allgäuer Weiderind

an Martiné-Pfeffersauce, dazu gebratener Wildbrokkoli  
und Plätzchen vom Hokkaido-Kürbis  
39,90 €

### Hausgemachte Schlutzkräppen (vegetarisch)

in zerlassener Salbeibutter, mit glacierten Cherrytomaten  
und gebratenen Steinpilzen  
25,90 €

## Nachspeise

### Bratapfel-Parfait

mit Mandelplättchen auf Zimt-Vanille-Kirschen  
12,90 €

### Lebkuchencreme und weiße Mousse au Chocolat

auf Waldbeergelee, Schoko-Crumble und frischen Beeren  
14,90 €

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten  
und einen genussvollen Heiligabend -  
Ihr Team vom „Wilden Männle“!