

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 glaciertem
Romanesco
30,90 €

Rinderfilet vom Allgäuer Weiderind

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

Hausgemachte Schlutzkrapfen (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“!