



Traditionelle Weihnachtsfeier in der Hotelhalle um 17.45 Uhr
Festliches Weihnachtsessen im Restaurant ab 18.45 Uhr
Gemütliches Beisammensein in der Hotelhalle
nach dem Abendessen

Vorspeise

Wirsingtempura ^{e,i}

Hirschtatar, Thymianmayonnaise, gehobelte Champignons

Suppe

Käsefondueveloute ^{8,5}

Birnenkonfit, Rieslingschaum

Zwischengang

Trüffelravioli ^{e,i,8,5}

Feigen-Gel, Parmesansauce

Zwischengang

Saibling „Escabeche“ ^{k,8}

Petersilienwurzelcreme, eingelegte Kumquats, Estragonöl

Sorbet

Kir Royale ⁵

Cassissorbet, Champagner

Hauptgang

Gebratenes Filet und geschmortes Bäckchen vom Kalb ^{8,5}

Café de Paris Polenta, Knollensellerie

Dessert

Zimtcreme ^{8,e}

Zwetschge, Orangenmeringue, Gewürzcrumble

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja





Traditionelle Weihnachtsfeier in der Hotelhalle um 17.45 Uhr
Festliches Weihnachtsessen im Restaurant ab 18.45 Uhr
Gemütliches Beisammensein in der Hotelhalle
nach dem Abendessen



Vorspeise

Wirsingtempura ^{e,i}

Pilztatar, Thymianmayonnaise, gehobelte Champignons

Suppe

Käsefondueveloute ^{8,5}

Birnenkonfit, Rieslingschaum

Zwischengang

Trüffelravioli ^{e,i,8,5}

Feigen-Gel, Parmesansauce

Zwischengang

Kürbis „Escabeche“ ⁸

Petersilienwurzelcreme, eingelegte Kumquats, Estragonöl

Sorbet

Kir Royale ⁵

Cassissorbet, Champagner

Hauptgang

Geschmorte Rote Bete ⁸

Café de Paris Polenta, Knollensellerie

Dessert

Zimtcreme ^{8,e}

Zwetschge, Orangenmeringue, Gewürzcrumble

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

REPPERTs

Menü am
1. Weihnachtstag

Vorspeise

Gebeiztes Lachsforellenfilet ^{k,5}
Knuspriger Reis, Wasabi, Limette

Suppe

Buchstabensuppe ^{e,i}
Wurzelgemüseessenz, Petersilienöl

Zwischengang

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{e,i,5}
Rosmarin-Geflügel Veloute

Sorbet

Mandarinsorbet ⁵
Gin Tonic

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust ^{e,i,5}
Entenjus mit fermentierter Brombeere, Rotkraut, geschmelzte
Schupfnudel

Dessert

Glühwein Panna Cotta ^{5,8,i,e}
Orangensorbet, Ganache von Bitterschokolade,
Browniecrumble

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

REPPERTs

Menü am
1. Weihnachtstag

Vegetarisch

Vorspeise

Marinierte Gurke ^{k,5}
Knuspriger Reis, Wasabi, Limette

Suppe

Buchstabensuppe ^{e,i}
Wurzelgemüseessenz, Petersilienöl

Zwischengang

Steinpilz-Ricotta Ravioli ^{e,i,5}
Rosmarinveloute

Sorbet

Mandarinensorbet ⁵
Gin Tonic

Hauptgang

Gefüllter Kürbisknödel ^{e,i,5,8}
Dörraprikose, Ziegenfrischkäse, Estragon

Dessert

Glühwein Panna Cotta ^{5,8,i,e}
Orangensorbet, Ganache von Bitterschokolade,
Browniecrumble

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

REPPERTS

Menü am
2. Weihnachtstag



Vorspeise

Gedörrte Rote Bete^p

Granatapfelemulsion, Seidentofu-Currycreme, Blutampfer

Suppe

Schaumsuppe von Steinpilzen ^{8,a}

Schalottenkonfit, geräucherter Knoblauch

Zwischengang

Gebratene Entenleber ^{e,i,8,5}

Topinamburbrioche, karamellisierter Apfel, schwarzer Trüffel

Sorbet

Blutorangensorbet ⁵

Prosecco

Hauptgang

Zweierlei vom schwarzwälder Hirsch ^{e,i,8,5}

Gebratener Rücken und knusprige Haxe

Wildrahmjus, Flowersprouts, Kürbisknödel

oder

Filet vom Winterkabeljau

Meerrettichsauce, Birnen-Kartoffelmousseline, Flowersprouts,

Schnittlauchöl

Dessert

Tonkabohnen Cheesecake ^{e,i,8}

Sablebiscuit, Brombeere

Käse

Käseauswahl vom Brett ⁸

Ospelehof in Hinterzarten | Lenzkircher Schwendehof |

Frankreich

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

REPPERTS

Menü am
2. Weihnachtstag
Vegetarisch

Vorspeise

Gedörrte Rote Bete^p

Granatapfelemulsion, Seidentofu-Currycreme, Blutampfer

Suppe

Schaumsuppe von Steinpilzen ^{8,a}

Schalottenkonfit, geräucherter Knoblauch

Zwischengang

Topinamburbrioche^{e,i,5,8}

karamellisierter Apfel, schwarzer Trüffel

Sorbet

Blutorangensorbet ⁵

Prosecco

Hauptgang

Kartoffelcrepe mit rezentem Bergkäse vom Ospelehof ^{e,i,8,5}

Cremiges Lauchragout, Rieslingveloute

Dessert

Tonkabohnen Cheesecake ^{e,i,8}

Sablebiscuit, Brombeere

Käse

Käseauswahl vom Brett ⁸

Ospelehof in Hinterzarten | Lenzkircher Schwendehof |
Frankreich

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja

