Weihnachtsmenü 2026

SUPPEN

Hochzeitssuppe 7,50 €

Pastinakencremesüppchen 7,20 €
mit Süßkartoffelstroh

HAUPTGERICHTE

Ochsenbacke, geschmort 31,20 €
an glasiertem Wurzelgemüse und auf Kartoffel-Sellerie-Stampf

Dreierlei Wildpralinen (Hirsch, Reh, Wildschwein) 35,60 €
auf gebratenem Pilzgemüse mit Jus und Röstkartoffeln

Saiblingsfilet kross gebraten 29,90 €
auf Tagliatelle mit Spinat und Cherrytomaten

Gänsebrust auf Honig-Rotwein-Sauce 28,20 €
mit Rotkohl oder Rosenkohl und hausgemachten Serviettenknödel

Schweinemedallions bardiert (mit Speck umwickelt) 28,90 €
an buntem Feldgemüse und Kartoffelgratin

Steinpilzravioli in Nussbutter 26,50 €
an Salat

SÜSSES

Baileys-Mousse 6,80 €
mit einer Kompostion von frischen Beerenfrüchten

Vanilleeis auf beschwipsten Beerenfrüchten 7,10 €

Hausgemachter Apfel-Crumble-Kuchen 6,20 €

RH Rehlinger Hof