



Unser Weihnachtsmenü

Vorneweg

Gänseschmalz mit knuspriger Brotauswahl

Suppen

*Schwarzwurzel Cremesuppe mit Rosmarinbrotchip
oder*

Hohenloher Festtagssuppe vom Tafelspitz mit hausgemachten Klößchen

Vorspeisen

*Salatherzen mit Meaux Senf Dressing
karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl
oder*

*Winterbowl mit Linsen, Hummus, Feldsalat, Kartoffeldressing,
Parmesan-Speck-Knusper*

Hauptgänge zur Wahl

*Ofenfrische Bauernente mit Quittenblaukraut,
Serviettenknödel unter Cranberrie-Jus
oder*

*„Veinauer Wildpfännle“
Rehkeule über Nacht geschmort mit buntem Wurzelgemüse, Flowersproud
und hausgemachten Spätzle*

oder

*zarter Kalbsrücken mit Wirsing-Morchelragout
und Mascarpone-Kartoffelpüree*

oder

*gebratener Wolfsbarsch und Tiefseegarnelen
Artischocken-Nudelrisotto*

oder

*Rössles vegetarisch gefüllte Winterpastete
Mit Kräuterseitlingen, Rübchen und Kartoffelsoße*

Süßer Abschluss

*Rössle Weihnacht Torteletts
Bratapfelmousse, Gewürzkompost und Punschsorbet*

Preis 4 Gänge 74 € (Vegi 69 €)

Preis 3 Gänge 64 € (Vegi 59 €)