WEIHNACHTEN 2026



VORSPEISEN

WEIHNACHTLICHE TAPAS (zum Teilen ab zwei Personen) 13.0 p.P.
Ziegenkäse | Datteln | Roastbeefröllchen | Gefüllte Feigen
Königin Pasteten | Argentinische Rotgarnele | Aioli | Brot
1, 2, 3, 7, 9, 10, 12

TRÜFFELCAPPUCCINO 11.0
Kartoffelcremesuppe | Steinpilz-Trüffelschaum
7, 9, 12

TOMATENMOUSSE-TÖRTCHEN 14.0
Weiße Tomatenmousse | Avocado | Rotgarnele
2, 7

SPITZKOHLROULADEN (VEGAN) 12.0
Champignonfüllung | Orangensauce | Rote Bete Hummus
8, 9

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET 48.0
Trüffel | Steinpilzjus | gerösteter Blumenkohl | Kartoffelpralinen
1, 7, 9, 12

GEFÜLLTE ENTENKEULE 36.0
Schwarzbrot, Dattel und Pistazien Füllung | Orangen-Ingwer-Jus
glasierte Möhren | Kräuter Kartoffelpüree
1, 7, 8, 12

RINDERROULADE 26.5
Speck | Zwiebel | Gewürzgurke | Rotkohl | Kartoffelklöße
1, 9, 10, 12

RISOTTO FRUTTI DI MARE 29.0
Calamaretti und Rotgarnele | Hummerschaum | Parmesan
2, 4, 7, 9, 12

SEETEUFELMEDAILLONS 32.5
Kräutermantel | Hibiskus Velouté | geschmorte Kirschtomaten | Kürbispüree
1, 4, 9, 12

WALDPILZPAPPARDELLE 27.0
Breite Bandnudeln | Waldpilz-Rahmsauce | Frischer Trüffel | Parmesan
1, 7, 9, 12

VEGANER FESTTAGSBRATEN 23.5
Rotkohl | Kartoffel Klöße
1, 6, 8, 9

DESSERTS

PISTAZIEN LAVA CAKE 12.5
Macadamia-Eis | frische Beeren
1, 3, 7

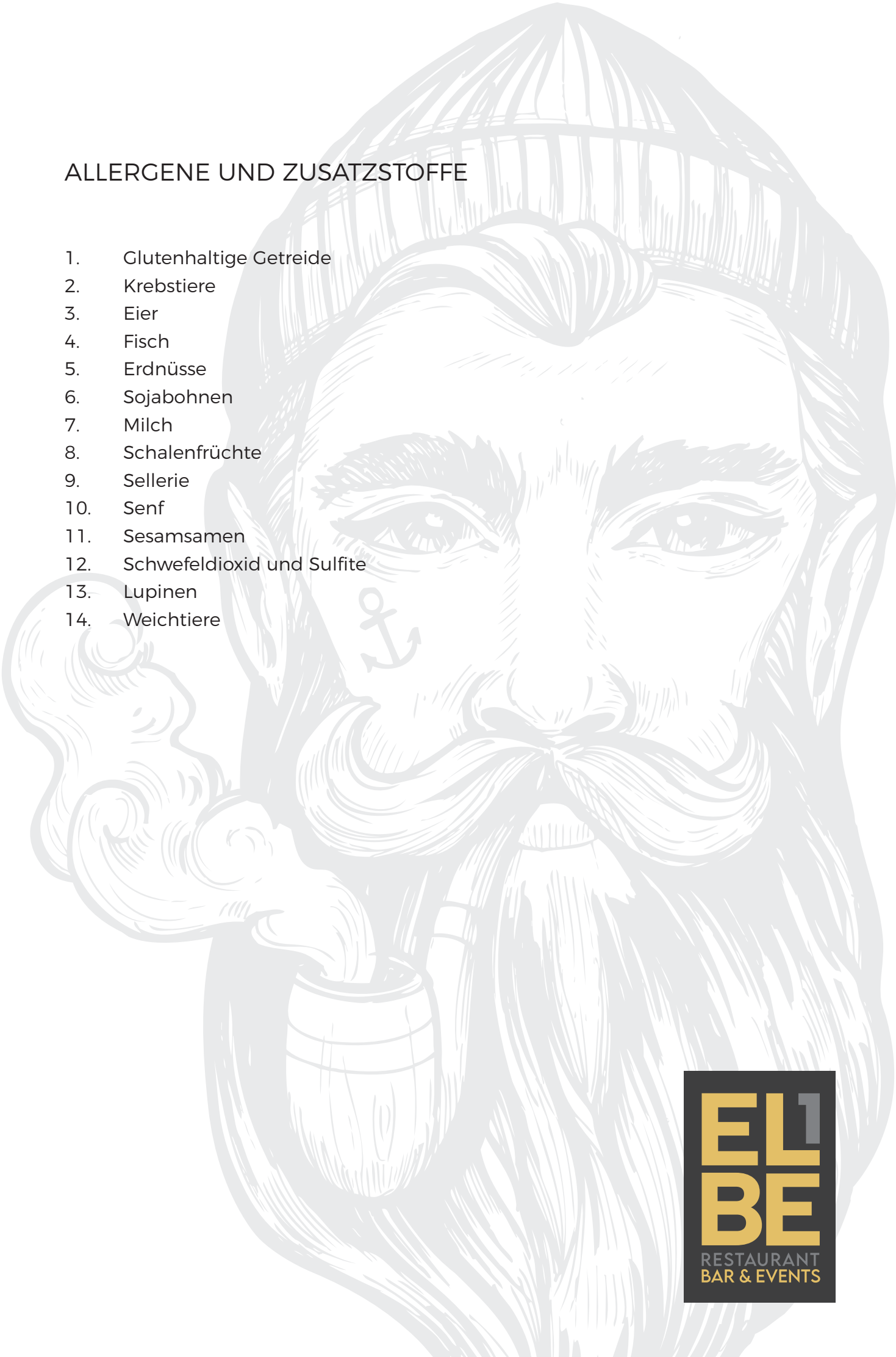
ORANGEN-ZIMT-CREME BRÛLÉE 9.5
Flambierte Beeren
1, 3, 7, 12

BRATAPFEL 9.5
Veganes Vanilleeis | Walnusskrokant



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Glutenhaltige Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere



ELBE 1
RESTAURANT
BAR & EVENTS