

---

# MENÜ NACH WAHL FÜR IHRE FIRMENWEIHNACHTSFEIER

---

Stellen Sie sich Ihr persönliches  
Wunschmenü zusammen.

## Suppe

KLARE WILDCONSOMMÉ  
mit Steinpilz-Trüffel-Panzerotti  
9 €

## Vorspeisen

FELDSALAT MIT IBERICO-SCHINKEN  
Waldbeeren und Himbeervinaigrette  
10 €

GEBEIZTER LACHS  
mit Limonen-Rote-Beete und  
Algen-Kaviar  
16 €

## Vegan

KARTOFFELKLÖSSE MIT ROTKOHL,  
Marzipanapfel und veganer Bratensauce  
19 €

GEBRATENER MANUFAKTUR-TOFU  
mit Wurzelgemüse und schwarzem Reis  
23 €

## Fisch

KONFIERTES STEINBEISSERFILET  
Mit gebeizter Orange, Wurzelgemüse &  
schwarzem Reis aus dem Piemont  
29 €

## Fleisch

AUF DER HAUT GEBRATENE  
MAISHUHNBRUST  
mit Pilzgröstl und Grenaille-Kartoffeln  
23 €

GÄNSEKEULE MIT ROTKOHL,  
Marzipanapfel und Kartoffelklößen  
28 €

GESCHMORTE REHKEULE  
AUS DEM HEIMISCHEN FORST  
mit Spitzkohl & gebratenen Semmelknödeln  
28 €

RINDERFILET VOM WEIDERIND  
Mit Baby-Karotten & getrüffeltem  
Kartoffelschnee

Heck-Art Ladie's Cut 160g\*  
36 € (\*Aufpreis im Menü 5 €)

Heck-Art Gentlemen's Cut 200g\*  
39 € (\*Aufpreis im Menü 8 €)

## Dessert

STOLLENPARFAIT  
mit warmen Glühweinkirschen  
10 €

ESPRESSO-PANNA-COTTA  
mit warmen Glühweinkirschen (vegan)  
10 €

---

## Menüpreise

SUPPE + HAUPTGANG + DESSERT  
Summe der Einzelpreise  
abzüglich 4 €

VORSPEISE + HAUPTGANG  
+ DESSERT  
Summe der Einzelpreise  
abzüglich 5 €

SUPPE + VORSPEISE +  
HAUPTGANG + DESSERT  
Summe der Einzelpreise  
abzüglich 6 €