

Jetzt direkt
reservieren!*

Meister Lampe's Weihnachts-Menü

VORSPEISE I & II

Pate von der Weihnachtsgans
mit Cranberries, Pistazien und Waldorfsalat

Geschmorte Gelbe Rübe
mit Petersilien-Mandel-Honig, weiße Bohnen
und Geifertshofener via Aurelia

ZWISCHENGANG I & II

Argentinische Wildfang-Garnele
mit Gelbem Thaicurry, Alb-Linsen und Erdnuss

Faröer-Lachs gebraten
mit Senfsud, Rote Beete und Meerrettich

HAUPTGANG I & II

Sous vide gegarter Sauerbraten,
mit Preiselbeer-Rotkohl und geschmelztem Kartoffel-Kloß

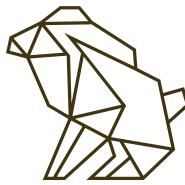
Brust vom Landgockel
mit Geflügelrahm, Kürbis und geröstetem Knödel

DESSERT

Schokolade, Vanille, Bratapfel, Mandel

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Preise pro Person	3 Gang-Menü ab (VSP HG Süß)	79,00
	4 Gang-Menü ab (VSP ZG HG Süß)	97,00
	5 Gang-Menü ab (VSP ZG ZG HG Süß)	110,00



Jetzt direkt
reservieren!*

Meister Lampe's Silvester-Menü

APERITIF

1 Glas 0,1 ltr. Champagner Charpentier Millésime Act '2016

VORSPEISE

Terrine von Gänsestopfleber und geschmortem Ochsen,
Trüffel-Sellerie und Butterbrioche

ZWISCHENGANG I

Roulade von Atlantik-Seezunge und Wildfang-Garnele
mit Zucchini und Tomate

ZWISCHENGANG II

Kalbshaxe, Thunfisch und Kichererbse

HAUPTGANG

Pfälzer Rehrücken mit Rotkrautstrudel, Apfelkompott
und Kartoffelwaffel

KÄSE

Gebratener Ziegenkäse mit schwäbischer Laugenbrezel, Senf-Kaviar,
geschmorter Birne und Haselnuss-Pfeffer

DESSERT

Passionsfrucht, Schokolade, Vanille

Eventuelle Änderungen am Menü behalten wir uns vor.

Menüpreis inkl Aperitif (pro Person) 189,00

Erst mit dem Zahlungseingang des Menüpreises in Höhe von Euro 189,00 pro Person gilt die Reservierung als bestätigt. Der Menüpreis wird als **Stornierungsgebühr** bei Absage nach dem 20. Dezember 2025 einbehalten.
Die Stornierung muss schriftlich per Mail erfolgen.