Bienenschmidt
WALDGASTHAUS

Unsere Weihnachtsmenüs

26. & 27. DEZEMBER 2026 · 12–14 UHR & 17:30–19:30 UHR

1. GANG · VORSPEISE ZUR WAHL

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Maronencremesuppe (vegetarisch)
- Rote-Bete-Wildkräutersalat mit karamellisierten Ziegenkäse-Talern

2. GANG · HAUPTGANG ZUR WAHL

Rehrücken mit Kräuterkruste — 48,90 €
Apfelrotkohl · Brezelserviettenknödel · Kräuterjus

Geschmorte Gänsebrust — 43,90 €
Kartoffelklöße · Orangen-Rotweinsoße · Apfelrotkohl

Gebratener Lachs mit Panko-Kräuter-Crumble — 42,90 €
Schupfnudeln · Rahmwirsing

Dreierlei Klöße in Tomatensoße — 32,90 €
Marinierter Wildkräutersalat · Parmesanspäne

3. GANG · DESSERT ZUR WAHL

- Warmer Bratapfel auf Butter-Zimt-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis
- Schoko-Lebkuchen-Mousse an einem Waldfruchtkompott

FÜR DIE KLEINEN

Nudeln in Tomatensoße — 8,90 €

Menüpreis je nach Hauptgang · Getränke nicht inklusive

JETZT WEIHNACHTSTISCH RESERVIEREN

05232 99 02 02

team@bienenschmidt.de

RESERVIERUNG BIS 13. DEZEMBER 2026 · PLÄTZE BEGRENZT