IN DEN RATSSTUBEN

Weihnachten

25. & 26. Dezember 2026

ZUM BEGINNEN

Slow baking bread aus dem Elsass

ZWEIERLEI DIP & AMUSE-BOUCHE AUS DER RATSSTUBEN-KÜCHE

VORSPEISE

Feldsalat mit eingelegter Roter Bete

CROÛTONS · KÜRBISKERNÖL-VINAIGRETTE

SUPPE

Trüffel-Sellerie-Schaumsuppe

SCHWARZWURZELN · PINIENKERNE

HAUPTGANG

Simmentaler Rinderfilet *unter der Steinpilzkruste*

PORTWEINJUS · GESCHMORTES WINTERGEMÜSE · KARTOFFELGRATIN

DESSERT

Torta alla Mandorla

WALDFRUCHTSAUCE

---

89 € · PRO PERSON

MENÜZEITEN AN BEIDEN TAGEN

12:00 – 16:30 & 18:00 – 22:00 UHR

Eine Reservierung ist aus logistischen und organisatorischen Gründen nur gegen Vorkasse möglich. Bitte reservieren Sie ausschließlich über **ratsstuben@leonhardbader.de**