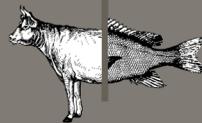


DAS RATSTUBEN WEIHNACHTSMENÜ 2024

25.12. & 26.12.2024

12.00 – 16.30 Uhr | 18.00 – 22.00 Uhr



LEONHARD BADER
KULINARIK

VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER „HIDDEN FJORD“
PREMIUM LACHS

Gewürze der Weihnacht | Orangen
Miso-Marone

ZWISCHENGANG

ESSENZ VOM OCHSENSCHLEPP

Tafelspitz-Ravioli | Gemüse
Portwein aus 1985

HAUPTGANG

IGP CHIANINA ROASTBEEF
AUS DER SCHATZKAMMER

Pastinake | geschmorte Schalotten
Pommes Dauphines mit Trüffel

DESSERT

CREME BRÛLÉE MIT ZIMT

Spekulatiuseis | Crumble

je 125 Euro pro Person

Die Gästeanzahl ist auf maximal 60 Personen begrenzt, um eine familiäre und stressfreie Atmosphäre für einen entspannten Aufenthalt zu gewährleisten.

Bitte reservieren Sie ausschließlich über
weihnachten@leonhardbader.de

VEGETARISCH

VORSPEISE

UR-KAROTTE AUF UNSERE ART

Orange | Miso | Piment
Olivenölkaviar

ZWISCHENGANG

KARTOFFELSCHAUMSÜPPCHEN
X TRÜFFEL

Liebstockelschaum
Kartoffel-Trüffelchips

HAUPTGANG

GEFÜLLTE ROTE BETE

gebräunter Butterschaum
Grießpolenta | Pinienkerne

DESSERT

CREME BRÛLÉE MIT ZIMT

Spekulatiuseis | Crumble

