

# WEIHNACHTEN IN DEN RATSTUBEN

25. UND 26. DEZEMBER 2025

## ZUM BEGINNEN

*slow baking bread aus dem Elsass  
mit zweierlei Dip &  
Amuse Bouche aus der Ratsstuben Küche*

## VORSPEISE

*Duett von Lachs & Seeteufel  
Hokkaido Kürbis-Ingwercremé  
japanischer Shiso-Gemüsesalat  
Yuzu-Misosauce*

## VEGETARISCH

*Variation von der Bete  
Wintersalate | Pinienkerne  
Schwarzwurzel | Orangenvinaigrette*

## HAUPTGANG

*Simmentaler Rinderfilet  
unter der Trüffelkruste  
Trüffeljus | geschmorte Pastinak  
Kartoffel-Baumkuchen*

## VEGETARISCH

*Kohlrabi "Wellington"  
im Blätterteig gebacken  
Trüffeljus | Steinpilze | Lauchpüree*

## DESSERT

*Tarte Tatin & Tahiti Vanille  
Salz-Karamelleis | Calvadosschaum*

## MENÜZEITEN AN BEIDEN TAGEN

12.00 - 16.30 & 18.00 - 22.00

89,00 PRO PERSON

*Eine Reservierung ist aus logistischen und organisatorischen Gründen nur gegen Vorkasse möglich.*

*Bitte reservieren Sie ausschließlich über  
[weihnachten@leonhardbader.de](mailto:weihnachten@leonhardbader.de)*