

...Weihnachtsstimmung im Hoch Schwarzwald...

WÄHLEN SIE SICH IHR PASSENDES UND EINHEITLICHES WUNSCHGERICHT ODER
STELLEN SIE SICH IHR INDIVIDUELLES ROTHAUUSER WEIHNACHTSZEIT MENÜ SELBST ZUSAMMEN.

Vorspeisen und Suppen

Zimtige Zäpflesuppe

unser Klassiker im Weihnachtlichen Gewand,
getoppt mit Sahnehaube und getrockneten Apfelfroutons und Mandelsplittern

€ 7,50

Hot Pot vom Muskatkürbis

mit Vanillesahne und Spekulatiuskrumen

€ 7,00

Wärmende Wildessenz

Kraftbrühe von Rot- und Rehwild aus heimischer Jagt
mit Haselnuß und Pistazienklößchen,
Wurzelgemüse und Kirschwasser verfeinert

€ 8,50

Feldsalat

Kleiner Ackersalat vom Freiburger Feld an Kartoffel Weizenbierdressing
mit ausgelassenem Speck,
Kräutercroutons

€ 7,50

Rothauser Raritäten

Spezialitäten Teller mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Wildterrinen, geräucherter Lachsforelle,
Wollschwein und Wildschweinschinken,
Rotes Zwiebel Chutney und knackiger Friséesalat dazu geröstetes Teberbrot

€ 14,50

Hauptgerichte

Ente al Orange

Rosa gebratene Entenbrust auf Cassisjus mit Orangenzenen,
dazu geschmelzte Romanesco Rösschen und Kartoffel Selleriepüree

€ 29,00

Tranchen vom Rinderfilet

Sous Vide gegartes Naturpark Rinderfilet an Rosmarin Datteljus,
mit glasierten wilden Brokkoli, Kürbispüree und Herzoginkartoffeln

€ 36,00

Gegrillter Zanderfilet

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet an Feigen Grauburgunder Butter
mit Rahmwirsing und Safran Perlgraupen Risotto

€ 24,50

Ragout von Heimischem Wild

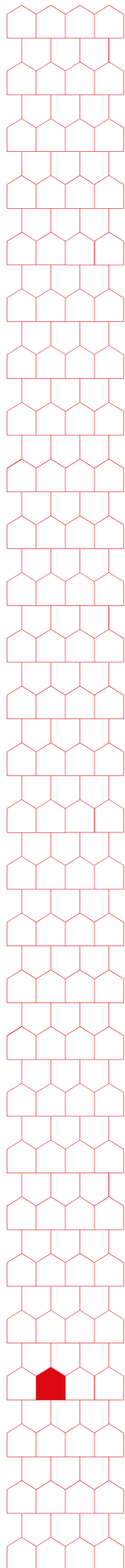
in kräftigem Spätburgunder geschmort mit einer Preiselbeer Birne,
sautierten Waldpilzen und Kürbispätzle

€ 26,50

Gebratene Perlhuhnbrust

mit Datteln und Maronen gefüllt an Weißburgunderschaum, auf
geschmolzenen Wurzelgemüsen und Haselnuß Schupfnudeln

€ 27,00





Pochierte Schwarzwald Lachsforelle

auf pikanter Kürbis Gewürzsauce,
mit glasiertem Wintergemüse und cremigen Rote Beete Risotto

€ 26,00

Dessert

Rothauser Whisky Creme Mascarpone Törtchen

mit Gewürz Kirschen und Eierlikör crumble

€ 9,50

Lauwarme Vanille Apfel Tarte

mit Zimteiscreme und Johannisbeeren Coulis

€ 9,00

Ofenfrische Kirschbuchteln

mit Blaumohn Vanillezucker bestäubt,
dazu ein heißer Marzipan Bratapfel und Vanillesauce

€ 8,00

...oder doch das ganz besondere?

Buchen Sie sich unseren Rothaus Genussbrunch, zu ihrem Wunschtermin in unserem Brauerei Gasthof.

Wir bereiten ihnen dann ein wertvolles und umfangreiches Frühstück sowie ein regionales und Jahreszeit bezogenes Mittagessen mit süßem Finale.

Sie wollten schon immer mal Ihr Bier selber zapfen und davon trinken so viel Sie möchten? Kein Problem, denn auch dieses Angebot ist in unserem Genussbrunch inklusive!

Preis pro Person € 39,00 ab 20 Personen

Alternativ und für kalte Winterabende richten wir Ihnen gerne auch einen stimmungsvollen und wärmenden Fondue Abend in unserem modern gestalteten Edwin Nägele Zimmer aus.

Genießen Sie den Duft der köchelnden Zutaten und Schlemmen Sie nach Lust und Laune unsere reichhaltig dargebotenen Zutaten. Ob Rind, Schwein oder Schwarzwald Fische, Gemüse, Pilze oder Kartoffeln, alles beste Produkte von höchster Güte umliegender Erzeuger.

Dazu zapfen Sie an unserer bereitstehenden Schankanlage unsere Rothaus Biere selber und so viel Sie möchten.

Preis pro Person € 35,00 ab 15 Personen

Wir freuen uns Sie in der Weihnachtszeit als unsere Gäste begrüßen zu dürfen, bitte Reservieren Sie Ihren Wunschtermin rechtzeitig unter: veranstaltung@rothaus-genusswelt.de

*Die Preise beziehen sich lediglich auf eine Preisempfehlung, daher behalten wir es uns vor, die Preise je nach Angebot des aktuellen Marktes anzupassen.

