



***Herzlich
Willkommen***



***wünscht
Familie Schmiederer
und das Höhenhotel und Restaurant Kalikutt ^{***S} Team***

Aperitif:

Winzersekt  mit Granatapfel-Likör	0,1 l	7,-
NEEDLE Black Forrest Dry GIN mit Rosmarin und Wild Berry	0,2 l	8,-

Premium Weine im offenen Ausschank:

		Glas / Karaffe 0,1l.	0,25l.	Passt gut zu:
2023	Klingelberger „Riesling“ / Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Oberkircher Winzer	4,-	8,-	Zander & Lachs
2023	Rosé Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten	5,-	10,-	Tagliatelle Schweinefilet
2023	Spätburgunder Rotwein Edition  Kochberg Qualitätswein Durbacher Winzer	5,-	10,-	Maispoularde
2022	Merlot Barrique Weltbester Merlot AWC Vienna 2025 Qualitätswein trocken Hex vom Dasenstein	6,-	12,-	Wild
2022	BLACK PRINT Rotwein Cuvée trocken Weingut Markus Schneider - Ellerstadt Pfalz	7,-	14,-	Rinderfilet

Saison Bier:

Bauhöfer Winterbock Kraftvoll-würziger Doppelbock in feurigem Rot mit glänzenden, purpurnen Reflexen 7,5% vol.	0,5 l	5,90
---	-------	------

Zum Abschluss:



Spätburgunder Tresterbrand 5 Jahre im kleinen Holzfass Weingut Arndt Köbelin	2 cl	5,-
Heidelbeer Dessertwein	0,1 l	4,50

Weihnachts-Menü



Bitte wählen Sie aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Kartoffel-Meerrettichsuppe 
Granatapfelschaum & Croutons

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Flädle

Renchtäler Feldsalat
mit Speck und Kracherle

-oder-

Bunter Salatteller 
der Saison

* * *

Knuspriges Gemüseschnitzel 
Gemüse vom Markt, würzige
Kartoffelecken fruchtige Tomatensoße

**Flußzander & Lachsfilet
auf der Haut gebraten**
mit Rieslingsoße, buntes Gemüse
Butternudeln

Tagliatelle Pilze & Trüffel 
Pilze in Rahm, Winter-Tfdrüffel
Parmesanspäne
geschmorte Kirschtomaten

Rehrücken im Crêpe-Mantel
mit Spätburgundersoße, Apfel-Rotkraut
hausgemachte Spätzle & Preiselbeerbirne

Zwei Medaillons vom Schweinefilet
Pilze in Rahmsoße, buntes Gemüse
hausgemachte Spätzle

-oder-

**Elsässer Maispouardenbrust
gefüllt mit Dörrpflaume & Aprikosen**
mit Rotweinsoße, Apfel-Rotkraut
Kartoffelknödel

**Schwarzwälder Forellenfilet
mit Spekulatius-Butter**
Salzkartoffeln

**Ragout vom Reh und Wildschwein
in Spätburgundersoße**
buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle
Prelbeeren

Medaillon vom Renchtäler Rinderfilet
mit Rotweinsoße
buntes Gemüse und Kartoffelkroketten

* * *

**Warmer Apfelstrudel
& Bratapfel-Parfait** 
mit Vanillesoße

-oder-

**Sorbet
Cassis & Zitrone** 
mit PVRE FIVE Vodka

Eisbecher Kalikutt 
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen
und Schlagsahne

Dreierlei Käse 
Münster | Bergkäse | Ziegenamembert
mit Trauben und Feigensenf

46,-

← 3 Gang Menü →

53,-

 = Vegetarisch