Herzlich Willkommen



wünscht

Familie Schmiederer

und das Kalikutt Höhenhotel und Restaurant ★★★★S Team

Aperitif:

Winzersekt Kalkkuttt 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:
2025	**Klingelberger „Riesling“ / Grauer Burgunder** Qualitätswein trocken Oberkircher Winzer	4,-	8,-	Zander & Lachs
2025	**Rosé Spätburgunder** Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin Eichstetten	5,-	10,-	Tagliatelle Schweinefilet
2024	**Spätburgunder Rotwein Edition Kalkkuttt** Kochberg Qualitätswein Durbacher Winzer	5,-	10,-	Maispoularde
2022	**Merlot Barrique Weltbester Merlot AWC Vienna 2025** Qualitätswein trocken Hex vom Dasenstein	6,-	12,-	Wild
2023	**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
Granatapfel & Croutons

Renchtäler Feldsalat
mit Speck und Kracherle

-oder-

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Flädle

Bunter Salatteller
der Saison

* * *

Knuspriges Gemüseschnitzel
Gemüse vom Markt, würzige
Kartoffelecken fruchtige Tomatensoße

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

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

Schwarzwälder Forellenfilet
mit Spekulatius-Butter
Salzkartoffeln

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

-oder-

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

Rehrücken Medaillons
mit Spätburgundersoße, Apfel-Rotkraut
hausgemachte Spätzle & Preiselbeerbirne

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

Medaillon vom Renchtäler Rinderfilet
mit Rotweinsoße
buntes Gemüse und Kartoffelkroketten

* * *

Warmer Apfelstrudel
& Bratapfel-Parfait
mit Vanillesoße

Eisbecher Kalikutt
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen
und Schlagsahne

-oder-

Sorbet
Cassis & Zitrone
mit PVRE FIVE Vodka

Dreierlei Käse
Münster | Bergkäse | Ziegencamembert
mit Trauben und Feigensenf

48,- ← **3 Gang Menü** → **55,-**

= Vegetarisch