



Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2025



Kalikutt 10 - 77728 Oppenau-Ramsbach
Tel. +49 (0) 7804 45-0 - Fax 45-222
info@kalikutt.de - www.kalikutt.de

Menü 1:

Schwarzwälder

Räucherforellen-Cremesuppe

mit Gemüsewürfeln & Kräuterkloßchen

* * *

Maispouardenbrüstchen

gefüllt mit Dörripflaume & Aprikosen

mit Rotweinjus, Rahmwirsing

Kartoffelkroketten

* * *

Dessertvariation „Kalikutt“

Creme brûlée, Sorbet, Apfelküchle

Mousse au Chocolat, & Eis

Menü 4:

Petersilienwurzelcremesuppe

mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne

* * *

Bunter Blatt- & Rohkostsalat

mit gerösteten Kernen und Croutons

* * *

Medaillons vom Landschweinfilet

mit Pilzrahmsauce, buntes Gemüse

hausgemachte Spätzle, Pommes dauphine

* * *

Apfelküchle im Zucker-Zimt-Mantel

mit Vanilleeis und Schlagobers

Menü 2:

Maronencremesuppe mit Portwein

Geflügel-Croustini

* * *

Renchtäler Feldsalat mit geröstetem

Schwarzwälder Speck und Kracherle

* * *

Renchtäler Rinderbugblatt

in Rotweinsoße, buntes Gemüse

mit Tagliatelle & Kartoffelgratin

* * *

Bratapfel mit Glühweinschaum

Walnusseis und Krokant

Menü 5:

Hokkaido Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, Kernen und Öl

* * *

Rosa gebratene Entenbrust

Pfeffer-Preiselbeer-Rahmsoße

geschmorte Gemüse

Kartoffel- & Serviettenknödel

* * *

Orangen-Creme Brûlée

mit Grand-Manier und Schokoladeneis

Menü 3:

Heimische Wildkraftbrühe

mit Reh-Preiselbeerklößchen

* * *

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse

Rucola und geröstete Walnüsse

* * *

Schnitzel & Ragout vom heimischen Wild

an Spätburgundersoße, Apfelrotkraut

Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle

* * *

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Äpfeln, Rosinen, Mandeln & Vanilleeis

**Die Vorschläge sind individuell
kombinierbar.**

**Gerne auch zwei Fleischsorten mit zwei
Soßen und zwei Beilagen im Hauptgang.**

Vegetarier/Veganer bieten wir gerne vor Ort,
verschiedene Alternativen zur Wahl an.

3 Gang-Menü 46,- €

4-Gang-Menü 53,- €

