

2 0 2 2

Besinnliche und kulinarische Weihnachtszeit



*Sehr verehrte Gäste,
wir wünschen Ihnen besinnliche Weihnachtstage
und heißen Sie von ganzem Herzen in unserem
EDEN Restaurant Willkommen!*



*Ihre Gastgeber Familie Nadine & Thomas Huber
zusammen mit dem Eden-Team.*



*Heute erfüllen wir Ihre Wünsche !
Stellen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü nach Herzenslust selbst zusammen*

Als Aperitif empfehlen wir:

„Weihnachts- Royale“

*Nussirup, Gretchen-Gin-Likör und Galliano mit Prosecco aufgefüllt
€ 6,90*

Vorspeisen:

*Knackiger Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
Kandierte Walnüssen / Kracherle / Kartoffeldressing
€ 13,90*



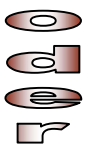
*Hausgebeizter Graved Lachs und White Tiger Garnelen
Blini's / Sour Cream / Blattsalat
€ 16,90*



*Quinoa mit Edamame-Sojabohnen,
Rucola / Falafel / Avocado
€ 12,90*

VEGAN

*Große bunte Salatvariation mit Kräutervinaigrette
Kleiner Teller € 7,50 Großer Teller € 9,50*





Weihnachtszeit



Suppen:

Badische Gutedelcremesuppe mit Kracherle und Schäufole
€ 6,80

*„Oxtail claire“ Klare kräftige Ochsenschwanzsuppe
mit Madeira und Maultäschle*

€ 6,90

*Hummercremesuppe mit Sahnehaube
und gegrillten Garnelen und Lauch*

€ 7,20

Hauptgerichte:

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Sherry-Kräutersoße
Schweizer Rösti / Waldpilz-Ragout*

€ 28,90

*Gebratene Filets von Regenbogenforelle und Zander
Limonen-Reis / Rote-Beete Flan / Zitronengras-Soße*

€ 29,80

*Zart gebratenes Schwarzwälder Reh-Nüsschen an Preiselbeersoße
Serviettenknödel / Rahmkohlrabi / Bratapfel*

€ 32,90

*Geschmorter Gänsebraten vom Dreisamtal
an Orangensauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*

€ 27,50

*Zart rosa gebratenes Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste
Spätzle / Grillgemüse / Spitzmorchelrahm*

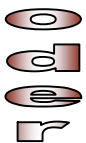
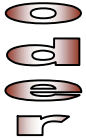
€ 35,90

*Sanft geschmorte Münstertäler Lammhäfte an Dijon-Senf-Soße
Kirschtomaten-Bohnen / Rosmarin-Kartoffelgratin*

€ 29,50

*Herzhaft vegane Edelpilz-Polenta im Wirsingmantel
Cous Cous / Cranberry-Chutney*

€ 21,90



Weihnachtszeit

Kein Ende ohne Dessert:

Apfel-Waldbeeren-Crumble mit Joghurtcreme
€ 9,50

Toblerone - Mousse an „besoffenem Mini-Gugelhupf“
€ 9,80

Zimtparfait mit Mandarinen-Kompott
€ 9,40

Mango Tartelette mit eigenem Sorbet
€ 9,90



*Wir wünschen unseren lieben Gästen,
frohe und besinnliche Stunden bei kulinarischen Leckerbissen.*

*In Bezug auf die verarbeiteten und verwendeten Zusatzstoffe und Allergene in
unseren Speisen, fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergenkarte*

*Ihre Familie Nadine & Thomas Huber
zusammen mit dem tollen Eden Team*