

**Unsere Weihnachtsmenüs am 1. und 2. Weihnachtstag
um 11.30 Uhr und 13.30 Uhr im Restaurant:**

Menü 1

„Omas“ Festtagskraftbrühe

~~~~~

Edel-Wildgulasch in Preiselbeersauce mit Pilzen  
dazu servieren wir Klöße & Rotkraut

~~~~~

Spekulatiustörtchen mit Kirschfüllung
45,00 €

Menü 2

„Omas“ Festtagskraftbrühe

~~~~~

Sehr zart gegarte Semmerolle vom Weiderind  
Rotweinjus | Steinchampignons  
Dreierlei Möhrengemüse | Butterspätzle

~~~~~

Spekulatiustörtchen mit Kirschfüllung
49,00 €

Menü 3

Wildrahmsuppe „Diana“

~~~~~

Knusprig gebratene und teilentbeinte Ente  
Portwein-Orangenjus  
dazu servieren wir Rotkohl und Festtagsknödel

~~~~~

Spekulatiustörtchen mit Kirschfüllung
52,00 €

Menü 4

Wildrahmsuppe „Diana“

~~~~~

Filet vom Fjordlachs mit Zander Safran Soufflé  
Garnelensauce  
Blattspinatflan | Safran-Reis

~~~~~

Spekulatiustörtchen mit Kirschfüllung
55,00 €

Veganes Weihnachtsmenü



Curry-Ingwer Crème mit Mandelmilch

~~~~~

Duett von gebackenem Kürbis und Gemüse-Linsen-Talern  
auf pikantem Couscous

~~~~~

Schokoladenmousse mit Granatapfel
45,50 €

Für unsere kleinen Gäste im Restaurant haben wir eine besondere
Weihnachtskarte zusammengestellt.

Eine kostenlose Stornierung ist bis zum 15.12.2025 schriftlich möglich
Danach berechnen wir Stornogebühren von € 45,-- pro Person

**Unser festliches Weihnachtsbüfett
am 1. und 2. Weihnachtstag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr**

Auswahl an frischer Gemüse Anti Pasti
Tomatensalat mit Burrata | bunter pikanter Linsensalat
Kürbis Carpaccio | Rote Bete – Ziegenkäse | Fisch Räucherspezialitäten
Variation von Pflücksalaten und Blattsalaten | Rohkost Salate
Salat - Toppings | Joghurt Dressing | Balsamico-Dressing
Brotauswahl

~~~~~

Curry Ingwer Creme (vegetarisch)  
und

„Omas“ Festtags-Rinderkraftbrühe

~~~~~

Wildbraten aus der Keule | Preiselbeersauce
Zart gegarte Semmerolle vom Rind | Dijon Senfjus
Filet vom Lachs mit Zandersoufflé | Garnelensauce
Rote Bete Rösti auf Blumenkohl Püree (vegetarisch)
Auswahl an Gartengemüsen
Drillinge aus dem Ofen | Kartoffelklöße | Butterspätzle

~~~~~

Dessertbüfett mit Schokoladenmousse  
Joghurtcreme mit Zwetschgenröster  
Mango Mousse  
Spekulatiuscreme | Manufaktur Eis

85,--€ inkl. Empfangsgetränk, Wein, Wasser und Softgetränke

Kinder von 4 bis 12 Jahre zahlen pro Lebensjahr 4,50 €  
Kinder bis 4 Jahre 7,-€

**Eine kostenlose Stornierung ist bis zum 15.12.2025 schriftlich möglich  
Danach berechnen wir Stornogebühren von € 45,-- pro Person**

Tischreservierungen nehmen wir gerne telefonisch unter 05403-4050 oder per  
Mail an [info@hotel-freden.de](mailto:info@hotel-freden.de) entgegen.

*Weihnachten* 2025

im Gasthof zum Frieden

