

Weihnachten – Kulinarische Festtage in der Feuerwache

25. & 26. Dezember 2025

Reservierungszeiten abends: 18:00 Uhr oder 18:30 Uhr

Reservierungszeiten mittags: 12:00 Uhr oder 12:30 Uhr

(Wir bitten darum die Reservierungszeiten einhalten)

* * *

Festliches Menü der Sinne

- Einstieg** Tessiner Landbrot / Jordans Olivenöl & Französische Salzbutter
- I. Gang** **Aus der Lachsmanufaktur Stefan Sion**
Räucherlachstranchen / gebackene Praline mit Blumenkohlcreme /
Zitronenvinaigrette / Meerrettich & Brioche
- II. Gang** **Hokkaido Kürbis**
Samtiges Süppchen mit leicht fernöstlichen Aromaten / karamellisierte
Mandeln und Kürbiskerne & rote Wildgarnele
- III. Gang** **Allgäuer Milchwirtschaft**
Raviolo vom Frischkäse mit Gemüse und Shiitake Pilze gefüllt /
Blattspinat / Perigord-Trüffel-Schaum
- Erfrischung**
Zart schmelzendes Clementinensorbet an Zitronengras-Olivenöl
- IV. Gang** **Traditionell & Klassik**
Geschmortes Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce / glasierte Kräuterseitlinge /
Karotten / eingelegte Zwiebel & Kartoffelstampf mit Parmesan
oder
Ofenfrische Barbarie Entenbrust auf der Karkasse gegart an eigenem Jus /
Gewürzrotkohl mit Chili und Ingwer / Kartoffelknödel
- V. Gang** **Naschwerk**
Schokoladen Panna Cotta / Mandelmilchschaum / Piemonteser
Haselnusskaramell / Orangenragout & Honig-Thymian Eis

Oder wählen Sie Podobnik´s Signature dish

Wiener Schnitzel vom Milchkalb / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat /
Radieschen / Preiselbeeren & Zitrone

(Produktänderung vorbehalten)

Mittags

4-Gänge ohne Raviolo: 110,00 €

Abends

4-Gänge ohne Raviolo: 110,00 €

5-Gänge komplett: 124,00 €

Menü Vegetarisch

Einstieg	Tessiner Landbrot / Jordans Olivenöl & Französische Salzbutter
I. Gang	Feldspaziergang Rote Bete Carpaccio / Zitrusvinaigrette / geräucherter Tofu / Friseé / Pinienkerne / Meerrettich
II. Gang	Hokkaido Kürbis Samtiges Süppchen mit leicht fernöstlichen Aromaten / karamellierte Mandeln und Kürbiskerne
III. Gang	Allgäuer Milchwirtschaft Raviolo vom Frischkäse mit Gemüse und Shiitake Pilze gefüllt/ Blattspinat / Perigord-Trüffel-Schaum Erfrischung Zart schmelzendes Clementinensorbet an Zitronengras-Olivenöl
IV. Gang	Nach Piemonteser Art Gefüllte Polentaschnitte knusprig gebacken / geschmorte Waldpilze / Rosmarin beurre blanc & Gewürzrotkohl
V. Gang	Naschwerk Schokoladen Panna Cotta / Mandelmilchschaum / Haselnusskaramell / Orangenragout & Honig-Thymian Eis

Mittags
4-Gänge ohne Raviolo: 89,00 €

Abends
4-Gänge ohne Raviolo: 89,00 €
5-Gänge komplett: 105,00 €

(Produktänderungen vorbehalten)