# Weihnachtsmenü 2026

im Kurhaus Bad Krozingen

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten
und einen guten Appetit!

| | |
|---|---|
| Maronencremesüppchen<br>mit Trüffelöl und Parmesancroûtons | € 8,50 |
| Klare Wildkraftbrühe<br>mit Pistazienklösschen | € 9,00 |
| *** | |
| Ziegenkäse mit überbackener Walnusskruste<br>an Kürbischutney | € 12,50 |
| Feldsalat an Orangen-Granatapfelvinaigrette<br>mit warmen Waldpilzen | € 12,50 |
| Tatar vom Räucherlachs mit Avocadocreme<br>auf Pumpernickel | € 13,50 |
| *** | |
| Sellerieschnitzel auf Wirsinggemüse<br>mit Kürbis-Kartoffelstampf an Kräuterrahmsauce | € 18,00 |
| Rosa gebratene Lammhüfte an Kräuterjus<br>mit Blattspinat und Kartoffelgratin | € 28,50 |
| Rinderschmorbraten in Glühweinsauce<br>Mit Spätzle und Rosenkohl | € 24,50 |
| Gebratenes Kabeljaufilet auf Wirsinggemüse<br>mit Parmesanrisotto und Rote Beete-Schaum | € 26,50 |
| Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Orangenjus<br>Mit Kürbis-Kartoffelstampf und Rosenkohl | € 28,50 |
| *** | |
| Pochierte Rotweinbirne mit Spekulatius-Parfait | € 10,00 |
| Warmes Schokoladen-Soufflee<br>mit Portweinfeigen und Pistazieneis | € 12,00 |

## Aperitif:

Glas Sekt 0,1l
Schloss Munzingen cuvée brut
€ 4,50

für den weihnachtlichen Touch:

Glas Sekt 0,1l
Schloss Munzingen cuvée brut
mit Zimtsirup
€ 5,00

