

WEIHNACHTEN
IM ERBP RINZ
UNSER SPEISENANGEBOT



HOTEL RESTAURANT SPA
ERBP RINZ
PRIVATE GASTLICHKEIT SEIT 1788

HEILIGABEND 2026

UNSER FESTLICHES MENÜ

KALB & PÉRIGORD-TRÜFFEL

Kalbstatar, Artischockenmousse und -salat



THUNFISCH & MANDEL

Confierter Thunfisch, Mandelmarinade,
Avocado³



REH & FICHTEENADELHONIG

Tramezzini-Mantel, Schwarzwurzel



BÛCHE DE NOËL

Parfait von "Piura Porcelana by
Original Beans", Himbeersorbet,
Schokoladenbiskuit, Rumhimbeeren

€ 225,00 pro Person

Änderungen vorbehalten.



HOTEL restaurant spa
ERBPRINZ
private Gastlichkeit seit 1788

UNSERE WEIHNACHTSMENÜS

1. WEIHNACHTSTAG

Jakobsmuschel,
Avocado und Mango, Asiaemulsion



Kalbsrückensteak, Topinambur,
Alba-Trüffelschaum



Schokoladenbiskuit,
kaltes „Grand Marnier“-Sabayon

€ 115,00 pro Person

2. WEIHNACHTSTAG

Krustentierbisque,
Rouille-Ravioli



Hirschrücken „Baden-Baden“, Spätzle,
Preiselbeeren und Birne, Stängelkohl



Törtchen von „Beni Wild Harvest by Original Beans“
und Passionsfrucht, Exotensalat

€ 115,00 pro Person

WEIHNACHTSKARTE 2026

UNSERE à-La-Carte AUSWAHL

VORSPEISEN

Torte von der Gänseleber, Traubenconfit	€ 48,00
Vitello Verde: Erbsencreme, Kaiserschote und Bohnen, getrocknetes Calendula-Öl	€ 34,00
Lauwarm gegarte Lachsforelle, Verschiedenes von Sellerie, Apfel-Tonkabohnenvinaigrette	€ 34,00
Eingelegte Rote Beete, pochiertes Ei, Pumpernickelespuma	€ 22,00

SUPPEN

Artischockenschaumsüppchen, Petersilienravioli und -öl	€ 17,00
Consommé double, getrüffelttes Roastbeefcrostini	€ 19,00

VEGETARISCHES

Spinatrisotto, Kerbelknolle, Wintertrüffelschaum	€ 37,00
Fenchel im Salzteig gegart, Safran-Hollandaise, Gnocchi	€ 37,00

HAUPTGÄNGE

Gänsebraten, Kartoffelknödel, Blaukraut, Maronen und Apfel	€ 65,00
Rinderfilet, Spinat, Kroketten, Gänseleberjus	€ 65,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust à l'Orange, Schupfnudeln, Rosenkohl	€ 47,00
Dorade royale „Ikejime“, rote Linsen-Dal, Sumacjoghurt	€ 51,00

DESSERTS

Christstollenparfait, Gewürzorangen	€ 31,00
Geeistes Exotensüppchen, Zitronengrassorbet, Schokoladenkaramell	€ 31,00
Crème brûlée von der Zimtrinde, Apfel, Rumrosineneis	€ 31,00