

Menüvorschläge Weihnachten 2025



die RENKE
Königstr. 3
83254 Breitbrunn am Chiemsee
Tel. & WhatsApp 08054 9084828

info@dierenke.de | www.dierenke.de

Lieber Gast!

Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü (Vegetarier ausgenommen)

Sie haben die Möglichkeit sich aus den Vorschlägen ein Menü Ihrer Wahl zusammenzustellen.

Gerne senden wir auf Wunsch weitere Gerichte zur Auswahl zu.

Auch können Sie uns gerne spezielle Essenswünsche mitteilen.

Wir bieten Ihnen, nach Terminabsprache, auch die Möglichkeit einer Menübesprechung mit Weinverkostung in unserem Haus an.

Gerne senden wir Ihnen auch vorab unsere Weinkarte zu.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Menükarten zur Verfügung.

Zu Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen wir Ihnen als Aperitif:

Glühweinempfang im Freien untern Christbaum
mit Gebäck und weihnachtlicher Stimmung

p.P. € 8

Glas Cremant rose € 9

Alkoholfreien Traubensekt 6,50

Und weitere Aperio a la carte

Wir empfehlen im Vorfeld eine Weinauswahl. Gerne beraten wir Sie hierbei.

Bitte verlangen Sie bei einer Reservierung eine schriftliche Bestätigung.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team der RENKE!



Menü Chiemsee

Forellenmousse

Bete | Apfelsorbet | Feldsalat | Kren

*

Renke confiert

Kohlrabi | Gurke | Mandelmilch | Dill

oder

Rücken vom Chiemgau-Kalb
grünes Confit | Trüffel | Sellerie

*

Gebrannte Creme

Orange | Pistazie | Zimt

€ 55

Menü Garten

Ziegenkäse auf 2 Arten

Birne | Schalotten | Black Walnuss

*

Pilz-Spaziergang

Buttermilch-Knödel | Mangold | Alpkas

*

Schokoladen-Fendant

Honig | Mohn | Glühwein

€ 45

Menü Bergluft

Maronenschaum

Hirschschinken | Zimt | Zwetschge

*

Gefüllte Perlhuhnbrust

Risotto | Petersilie | Waldpilze | Heumilch

oder

Wildpflanze

Pancetta | Wirsing | Entenleber | Feige

*

Gugelhupf

Rumtopf | Lebkuchen | Gewürze

€ 59

Menü Atlantik

Ceviche

Wolfsbarsch | Rettich | Red Onions | Limette | Koriander

*

Bretagne

Bouillabaisse | Muscheln | Seeteufel | Langustine | Safran-Aioli

oder

Eismeerforelle

Wasabi | Gurke | Bintje Potatoes | Kaviar

*

White Chocolate

Mohn | Apfel | Punsch

€ 58

Menü Christbaum

Reh-Terrine

Kletzen | Waldorf | Cumberland | Confit

*

Pfandl

Schmorente | Maronenknödel | Orange | Blaukraut

*

Kaiserschmarrn geeist

Mandeln | Apfelgrütze | kandierte Nüsse

€ 55

Zur Ergänzung:

Vorab:

- Sarntaler Bauernspeck | Graukas | Kren
- Räucherfisch vom Brett | Essiggurke
- Austern Fine de Claire | Schalotte | Zitrone
- Chiemsee Pflanzlerl | Sylter Kartoffelsalat | Karpern-Remoulade

Suppen:

- Enten Consommé | Pistazien Nockerl | Gemüse
- Süßkartoffel Creme | Kokosmilch | Langustine
- Pilzessenz | Lauch | Nusstascherl
- Grüne Paprika | Salbei | Parma

Zwischengerichte:

- Risotto | Artischocke | Muschel | Pernod
- Ravioli | Kürbis | Dörrobst | Trüffel
- Polenta | Safran | Oktopus | Fenchel
- Kartoffel | Sourcream | Schnittlauch | Kaviar

Hauptgerichte:

- Zander | Perlgräuben | Erbse | Pfifferlinge | Boudin Noir
- Hecht Nockerl | Hummerjus | Erbse | Zitrone
- Lamm geschmort | Aubergine | Gratin | Faume d'Ambert | Olive
- Hirschkalb Ragout | Rosenkohl | Schwarzbrotknödel | Butternuss

Abschluss:

- Französischer Käse | Chutney | Marmelade
- Mousse | Lebkuchen | Orange | Krokant
- Zimtparfait | Kirsch | Rum | Gebäck
- Millefeuille | Pistazie | Bratapfel | Mandel

Preise auf Anfrage



die RENKE

Königstr. 3

83254 Breitbrunn am Chiemsee

Tel. & WhatsApp 08054 9084828

info@dierenke.de | www.dierenke.de