

Weihnachten 2025

im Restaurant

„Marone“

Jeder Gast wählt

einen Hauptgang aus den Menüs 1-3 aus.

*Der Preis des Menüs setzt sich aus Ihrer Wahl
des Hauptgangs zusammen.*

*Die Menüwahl jeder Person muss bei der
Reservierung mitgeteilt werden. Änderungen
nicht möglich.*

Die Getränke sind nicht inklusive.



Reservierungen

*werden nur persönlich gegen eine Baranzahlung
von 30 € pro Person angenommen.*

Rückerstattung nicht möglich.

Menüs für Kinder

bis 12 Jahre,

sowie

Vegetarier, Veganer

*nur auf Vorbestellung bei der
Reservierung.*

Öffnungszeiten:

25.12.2024

12-15 Uhr und 18-21 Uhr

sowie

26.12.2024

12-15 Uhr

*Sie können für folgende Uhrzeiten reservieren,
mit der Bitte um Pünktlichkeit:*

Mittag 12.00; 12.30 Uhr

Abend 18.00; 18.30 Uhr

Stornierung und Rückerstattung der Anzahlung nicht möglich

*Mit der Reservierung und Anzahlung erklären Sie
sich mit den Bedingungen einverstanden.*

*Jeder Gast verpflichtet sich zur Wahl eines
Menüs.*

Danke für Ihr Verständnis.

*Bei weiteren Fragen stehen wir gerne
zur Verfügung.*

Tel: 06132-4419922

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Menü I

*Als kleinen Willkommensgruß servieren wir
eine feine Köstlichkeit*

Feine Consommé vom Rind

*Eine glasklare Kraftbrühe, veredelt mit zartem
Rindfleisch, feinen Fadennudeln und erlesenem
Wurzelgemüse*

Hauptgang zur Wahl

A – Hähnchenfilet „Marone“

*Zartes Hähnchenfilet, gefühlt mit
würzigem Schafskäse und Pancetta,
serviert mit feiner Zitronen-Honig-
Sesam-Soße, dazu Kroketten,
Grillgemüse, Salat*

oder

B – „Rustikal trifft raffiniert“

*Pljeskavica (100% Rind) mit Trüffelpesto
und gefühlt mit feinwürzigem, cremigem
Käse-Genuß, serviert mit Pommes
Frites und Salat*

Weihnachtliche Dessert - Überraschung

Menüpreis 68 €

Menü II

*Als kleinen Willkommensgruß servieren wir
eine feine Köstlichkeit*

Feine Consommé vom Rind

*Eine glasklare Kraftbrühe, veredelt mit zartem
Rindfleisch, feinen Fadennudeln und erlesenem
Wurzelgemüse*

Hauptgang zur Wahl

C – „Ein harmonisches Gericht“

*Schweinefilet gegrillt, serviert in einer
cremiger Champignonssoße, dazu
Kroketten und gebratene Birne gefühlt
mit Preiselbeeren, Salat*

oder

D – „Mediterraner Genuß“

*Zart gegrilltes Lachsfilet, serviert auf
von uns handgemachter Pasta mit einer
aromatischen Zitronen-Thymian-Soße
und Salat*

Weihnachtliche Dessert - Überraschung

Menüpreis 75 €

Menü III

*Als kleinen Willkommensgruß servieren wir
eine feine Köstlichkeit*

Feine Consommé vom Rind

*Eine glasklare Kraftbrühe, veredelt mit zartem
Rindfleisch, feinen Fadennudeln und erlesenem
Wurzelgemüse*

Hauptgang zur Wahl

E – Zarte Lammmedailions

*Lammmedailions von neuseeländischem
Weidenlamm auf dem Grill gegart, serviert mit
hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit
Speck, grünen Bohnen und Salat*

oder

F – Argentinisches Rumpsteak

*Zart gegrillt, mit einer feinen grünen
Pfeffersoße, begleitet von rustikalen
Bratkartoffeln mit Speck, mediterranem
Grillgemüse und Salat*

Weihnachtliche Dessert - Überraschung

Menüpreis 81 €