# ZEUS

BAD IBURG • RESTAURANT

# Weihnachtliche Spezialitäten

25. & 26. Dezember 2026

## VORSPEISEN

**Knuspriger Kataifi mit Fetacreme** — **12,90 €**

Kataifi-Teigfäden mit cremiger Fetacreme, karamellisierter Birne und aromatischer Rotweinsauce.

**Maronencremesuppe** — **8,90 €**

Samtige Maronencremesuppe mit knusprigem Prosciutto, Trüffelöl und goldbraunen Croûtons.

**Teigtaschen mit geschmorter Rinderbacke** — **13,90 €**

Knusprige Teigtaschen mit zarter Rinderbacke, Pastinakencreme und Mavrodaphne-Rotweinsauce.

## HAUPTGERICHTE

**Hirschbraten in Rotweinsauce** — **32,90 €**

Zarter Hirschbraten mit Süßkartoffelpüree, winterlichem Gemüse und aromatischer Rotweinsauce.

**Gefülltes Schweinefilet** — **27,90 €**

Mit Pflaumen, Walnüssen und Graviera-Käse, dazu Süßkartoffelpüree und cremige grüne Pfeffersauce.

**Doradenfilet aus dem Ofen** — **28,90 €**

Mit Mandel-Kräuter-Kruste, cremigem Pilzrisotto und feiner Weißwein-Zitronensauce.

**Festliche gefüllte Aubergine** — **19,90 €**

Mit Pilzen, Maronen und Feta gefüllt, mit einer leichten Graviera-Käsecreme im Ofen überbacken.

## DESSERT

**Weiße Schokoladenmousse** — **8,90 €**

Mit griechischem Honiggebäck (Melomakarono), Orangencreme und knusprigen Walnüssen.

Zusätzlich zu unserer regulären À-la-carte-Speisekarte.