



UNTERSCHWEINSTIEGE RESTAURANT



WEIHNACHTSANGEBOT 2026.

Unvergessliche Weihnachten und Silvester in unserem
Restaurant Unterschweinstiege

Steigenberger Airport Hotel
Unterschweinstiege 16 | 60549 Frankfurt am Main, Deutschland
[steigenberger.com](https://www.steigenberger.com)

NIKOLAUSBRUNCH

AM 2. ADVENT VON 11.00 BIS 15.00 UHR

59 €

pro Person

inkl. Kaffeespezialitäten,
Teeauswahl, Säfte,
Wasser

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs „Bellevue“
Verschiedene Räucherfischspezialitäten mit
Sahnemeerrettich und Graved-Sauce
Schwarzgeräuchertes mit sauer eingelegtem Gemüse
Verschiedene Wildmedaillons auf Sellerie-Nuss-Salat mit
Sauce Cumberland
Lauchquiche mit eingelegtem Handkäse

Salatbüfett mit verschiedenen Blatt- und angemachten Salaten
Dazu zweierlei Dressings und Toppings

Heißes aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwer-Suppe mit Brotsticks

Frisch tranchiert

Gefüllter Weihnachtstruthahn mit Kartoffel-Mais-Plätzchen und
Kürbisgemüse

Hauptspeisen

Saiblingsfilet mit Zitronenschaum, dazu Wildreis
Klassischer Burgunderbraten mit Würzkartoffeln und
Bohnencassoulet
Rindermedaillons mit Perlzwiebeln und Specklardons
Frisches Gemüse in Kerbelbutter, Bäckerinkartoffeln und
Rahmwirsing
Vegane Pasta „Caponata“

Dessert

Frisch gebackene Waffeln mit Schattenmorellenragout
Pochierte Rotweinbirne mit Mandelcreme
Bratapfelmousse
Mailänder Weihnachtsspezialitäten mit kandierten Früchten
Geschichtetes von Biskuit und Mascarpone
Eisbar mit verschiedenen Toppings

Weihnachtliche Gebäckspezialitäten und gebrannte Mandeln



WEIHNACHTSBRUNCH

AM 25. UND 26. DEZEMBER 2026

VON 11.00 BIS 15.00 UHR

82 €

pro Person

inkl. Kaffeespezialitäten,
Teeauswahl, Säfte,
Wasser

Vorspeisen

Klassisches Vitello tonnato mit Thunfischcreme und gepufften Kapern
Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat
Wildterrinen mit Essigfeigen und Preiselbeergelee
Ganzer pochiertes Lachs und eigene Medaillons mit Kresseschmand und frischem Kren
Marinierte Grönlandshrimps mit grünem Spargel und Avocado
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen
Tomatenterrine mit frischem Basilikum und gezupftem Büffelmozzarella
Salatherzen mit Orangen- und Schmanddressing
Dazu verschiedene Toppings
Angemachte Salate und Rohkostsalate

Heißes aus dem Suppentopf

Wild-Consommé mit eigener Einlage

Frisch tranchiert

Kalbshälfte
Rosa gegartes Roastbeef unter der Kräuterkruste
Dazu Pfeffer-Cognac-Sauce und Zwiebelsauce

Hauptspeisen

Geschmorte Wildschweinkeule mit Rosmarinjus
Geschmorte Entenbrust und Keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
St. -Petersfisch mit Fenchel-Beurre-blanc und Gewürzreis
Vegane Kürbispasta
Geschmorter Spitzkohl mit Ofengemüse
Schupfnudeln

Dessert

Lebkuchen-Crème-brûlée
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Omas Apfelkuchen mit Vanillesauce
Baumkuchen-Vanillekipferl-Terrine
Schokoladenmousse mit eingekochten Preiselbeeren
Eisbar mit verschiedenen Toppings
Weihnachtliche Gebäckspezialitäten und gebrannte Mandeln



HEILIGABENDBUFFET

AM 24. DEZEMBER 2026 AB 18.00 UHR

Vorspeisen

Allerlei aus dem Räucherofen: Forelle, Makrele, Lachs und Heilbutt,
dazu Gurken-Schmandsalat, Rote-Beete-Salat, Sahnemeerrettich und Sauce Tatar
Krustentiersalat mit grünem Apfel und Dillspitzen
Rosa gegartes Roastbeef mit Portweifeigen
Wildpastete mit Marone und Orange
Panzanella – Brotsalat mit Rucola, bunten Tomaten, Oliven aus der Camargue,
dazu eingelegter Büffelkäse
Salatbuffet mit Buttermilchdressing

69 €
pro Person

Heißes aus dem Suppentopf

Apfel-Sellerie-Suppe

Frisch tranchiert

Honig-Backschinken aus dem Smoker, Malzbierjus
Rehrücken „Baden-Baden“, Preiselbeeren

Hauptspeisen

Traditioneller Gänsebraten mit Brust und Keule und Apfelrotkohl
Kalbssemerrolle mit Portweinjus und Eierknöpfle
Wie bei Mutti: Würstchen (Frankfurter, Wiener und Rindswurst) mit zweierlei Kartoffelsalat und
grober Senfcreme, dazu marinierte Feldsalatröschen
Lachsmedaillon mit Safransauce, dazu Nudelrisotto und gehobelter Fenchel
Trio von Knödeln: Speck, Spinat und Rote Bete, Waldpilzrahm
Rosenkohl, Bäckerinkartoffeln, bunte Urkarotten
Vegane Maisgrießtalerpfanne

Dessert

Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrunch
Bratapfelstrudel mit Mandeln und Vanillesahne
Honig-Crème-brûlée
Schokotrio auf Knusperteig
Tonkabohnen-Panna cotta mit Waldbeerswirl
Weihnachtliche Gebäckspezialitäten und gebrannte Mandeln
Eisbar mit verschiedenen Toppings



SILVESTER-GALABUFFET

AM 31. DEZEMBER 2026 AB 18.00 UHR

Vorspeisen

Französische Felsenaustern mit Zitronenecken, dazu Schalottenvinaigrette und Chesterbrot
Garnelenpyramide mit klassischer Cocktailsauce
Rindercarpaccio mit Trüffelduft
Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten mit Minzmelone
In Tannenhonig marinierte bunte Winterbeete
Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel- Speck-Dressing

75 €
pro Person

Heißes aus dem Suppentopf

Hummerschaumsuppe „Kardinal“

Frisch tranchiert

Entrecôte vom Rind
Schweinefilet „Wellington“
Café-de-Paris-Butter, Pfefferrahm

Hauptspeisen

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettichsauce und gebackener Petersilie
Filet vom Loup de Mer auf Krabben-Gemüse-Nage, dazu kleine Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Steinpilzpasta in Salbeibutter
Waldpilzragout
Cremiges Kartoffelgratin, frisches Gemüse
Vegane Gnocchipfanne

Dessert

Crêpe Suzette
Croque en Bouche
Frisch aufgeschnittene Früchte
Lauwarmer Birnen-Zimt-Crumble, dazu Schlagobers
Weißes Kaffeemousse mit Granatapfelgelee
Walnuss-Panna cotta mit marinierten Feigen
Auswahl an Rohmilchkäsen mit Trauben, Nüssen und Brotkonfekt