— das restaurant —

Die möbius Weihnachts.Bestellung 2026

Abholung Heiligabend, 24. Dezember · Bestellschluss 15. Dezember 2026

IHRE ANGABEN

VORNAME

NACHNAME

TELEFON

E-MAIL

STRASSE & HAUSNUMMER

PLZ & ORT

ABHOLZEIT · HEILIGABEND, 24. DEZEMBER

- 10:00 Uhr
- 10:15 Uhr
- 10:30 Uhr
- 10:45 Uhr
- 11:00 Uhr
- 11:15 Uhr
- 11:30 Uhr
- 11:45 Uhr
- 12:00 Uhr
- 12:15 Uhr
- 12:30 Uhr
- 12:45 Uhr

Damit niemand lange warten muss, vergeben wir pro Uhrzeit nur wenige Abholungen – ist Ihre Zeit schon belegt, melden wir uns.

ZAHLUNG

Sie möchten Ihre Bestellung am 24. Dezember ganz ohne Hektik, Stress und lange Wartezeiten einfach nur noch abholen? Dann begleichen Sie sie gern vorab per Banküberweisung – bis zum 22. Dezember.

- **Vorab per Banküberweisung**
  Die Bankverbindung erhalten Sie mit der Bestätigungsmail.
- **Bei Abholung bezahlen**
  Bar, EC-Karte, Mastercard oder Visa.

So erreicht uns Ihre Bestellung

Am Bildschirm ausfüllen, speichern und per E-Mail an reservierung@dermoebius.com senden –
oder ausdrucken und bei uns in der Kurfürstenstraße 22 abgeben.
Sie erhalten von uns eine Bestätigung mit Bestellnummer und Gesamtbetrag.
Schneller geht es online mit Preisberechnung: www.dermoebius.com/weihnachtsbestellung

ZUM FEST · FÜR 4 PERSONEN

Die traditionelle Weihnachts.Gans

260,00 €

gefüllt mit Beifuß & Apfel · mit Thüringer Klößen, Rotkraut & Soße · zu Hause nur noch aufwärmen

im Ganzen

tranchiert

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE	EINHEIT	PREIS	MENGE
Der möbius Cocktail Wilde Scampi · Cognac · Tomatencreme Basilikum & Kopfsalatherzen im Glas · zum Verzehr am 24. & 25.	pro Person	17,50 € + 2,00 € Glaspfand	
Vitello Tonnato, wie man es nicht kennt Thunfisch von den Malediven · rosa gebratenes Kalbsfilet Kaperngelee · Thunfischcreme im Glas · zum Verzehr am 24. & 25.	pro Person	17,50 € + 2,00 € Glaspfand	
Getrüffelte Maronenschaumsuppe im Glas vakuumiert · nur aufwärmen	500 ml	17,90 €	
Hummerschaumsuppe Cognac · Crème fraîche · im Glas vakuumiert · nur aufwärmen	500 ml	36,00 €	
Doppelte Kraftbrühe vom Ochsen im Glas vakuumiert · nur aufwärmen	500 ml	22,00 €	
Schottischer Räucherlachs à la möbius Orange · Basilikum · Vinaigrette	200 g	28,00 €	

HAUPTGÄNGE	EINHEIT	PREIS	MENGE
Wiener Kalbsrahmgulasch Bio-Kalb vom Höllerschmid · Paprika · Sauerrahm · Majoran vakuumiert · nur aufwärmen	pro Person	22,50 €	

HAUPTGÄNGE (FORTSETZUNG)	EINHEIT	PREIS	MENGE
Reh vom Hartwald Ragout in Burgunder-Preiselbeersauce vakuumiert · nur aufwärmen	pro Person	28,00 €	
24 h geschmorte Ochsenbacke mit der möbius Sauce vakuumiert · nur aufwärmen	pro Person	26,00 €	
Unsere Rock'n Rouladen vom deutschen Rind gefüllt mit Speck, Zwiebel, Karotte, Gewürzgurke & Senf · mit Soße vakuumiert · nur aufwärmen	pro Person	23,00 €	
Winterliches Gemüsecurry Kräuter · Ingwer · Basmatireis vakuumiert · nur aufwärmen	pro Person	19,00 €	

BEILAGEN	EINHEIT	PREIS	MENGE
Semmelknödel vakuumiert · nur aufwärmen	2 Stück	5,50 €	
Thüringer Klöße vakuumiert · nur aufwärmen	2 Stück	5,50 €	
Geschabte Butterspätzle vakuumiert · nur aufwärmen	2 Portionen	11,00 €	
Rotkraut im möbius Style vakuumiert · nur aufwärmen	2 Portionen	11,50 €	

DESSERTS	EINHEIT	PREIS	MENGE
Weißes Schokoladenmousse Zimt · karamellisierte Mandeln · Orange im Glas · zum Verzehr am 24. & 25.	pro Person	9,00 € + 2,00 € Glaspfand	
Ragout von der Ananas Joghurt-Espuma · Basilikum im Glas · zum Verzehr am 24. & 25.	pro Person	9,00 € + 2,00 € Glaspfand	

MÖBIUS FEINKOST	EINHEIT	PREIS	MENGE
Malvasia-Entenstopfleber Bloc	130 g	21,50 €	
Weißer oder schwarzer Trüffel Menge und Sorte stimmen wir persönlich mit Ihnen ab	weißer Trüffel schwarzer Trüffel	Tagespreis	
Bordier Butter Demi-Sel gesalzene Butter	125 g	6,40 €	

SONSTIGE WÜNSCHE & ANFRAGEN

Sie wünschen sich eine ganze Ente oder einen ganzen Fisch? Schreiben Sie es uns gern hier hinein. Wir melden uns persönlich bei Ihnen und stimmen Menge und Preis mit Ihnen ab.

Ihre Anfrage rechnen wir separat ab, sobald wir alles mit Ihnen abgestimmt haben.

HINWEISE · UNVERTRÄGLICHKEITEN

Am 24.12. vor Ort: Für einen festlichen Umtrunk und ein paar Schnabeleien ist gesorgt – wir freuen uns, mit Ihnen anzustoßen!

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE

24.12. · 10:00 – 14:00 Uhr
25.12. bis einschließlich 29.12. geschlossen
31.12. · 14:30 Uhr Abholung Dinner for Two · 19:00 Uhr Silvester.Menü