

WEIHNACHTSMENÜ | DINNER
26. DEZEMBER 2020

WEIHNACHTLICH MARINIERTE LACHSFORELLE

QUITTE | APFEL | BLUTORANGE

(D, G)

UND / ODER

RINDERCONSOMMÉ

GETRÜFFELTE GRIESNOCKERL

(A, C, G, L)

RÜBENVIELFALT

GETROCKNETE TOMATE | POLENTA |

KÜMMEL | MAJORAN

(G, L, O)

SEEFORLLE IN KRÄUTERKRUSTE

TOPINAMBUR | REGENBOGENMANGOLD |

GERÄUCHERTER PAPRIKA

(A, D, G, L)

ODER

LANGSAM GEGARTES RINDERFILET

SCHALOTTE | ERDÄPFEL | CHICORÉE |

TONKA SCHOKOLADE

(G, O)

CHAMPAGNER MOUSSE

MANDARINE | MOHN

(A, C, E, G)

5 GÄNGE – EURO 69 PRO PERSON

4 GÄNGE – EURO 59 PRO PERSON

EXKL. EURO 4,50 GEDECK PRO PERSON