

3-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

KRÄUTERSEITLING CARPACCIO

gepuffter Reis

(F, G, H, M, O)

SAFFRANRISOTTO

gegrillter Stangenbrokkoli

(G, L, O)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Süßkartoffel | Grünkohl | Rieslingsauce

(D, E, G, L, O)

ODER

ROSA GEBRATENER BIO KALBSTAFELSPITZ

Süßkartoffel | Grünkohl | Kalbsjus

(E, G, L, O)

DUO VON DER MANDARINE

Mandarine & Earl Grey Mousse | Mandarine- & Salzkaramell-Eis

(A, C, G, H)

EURO 49 PRO PERSON

INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

KRÄUTERSEITLING CARPACCIO

gepuffter Reis

(F, G, H, M, O)

ORANGEN-KÜRBIS-SUPPE

Orangencroûtons

(A, G)

SAFFRANRISOTTO

gegrillter Stangenbrokkoli

(G, L, O)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Süßkartoffel | Grünkohl | Rieslingsauce

(D, E, G, L, O)

ODER

ROSA GEBRATENER BIO KALBSTAFELSPITZ

Süßkartoffel | Grünkohl | Kalbsjus

(E, G, L, O)

DUO VON DER MANDARINE

Mandarine & Earl Grey Mousse | Mandarine- & Salzkaramell-Eis

(A, C, G, H)

EURO 59 PRO PERSON

INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ LUXURY

GEBEIZTE LACHSFORELLE
Fenchel & Orangen Salat

RINDERCONSOMMÉ
Parmesanschöberl
(A, C, G, L, O)

SAFFRANRISOTTO
gegrillter Stangenbrokkoli
(G, L, O)

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET
cremige Polenta | Pak Choi
(D, G, P)

ODER

LANGSAM GEGARTES RINDERFILET
Duo vom Karfiol | Sauce Pinot Noir
(G, L, O)

GESCHMORTE FEIGE
weiße Schokoladencreme | Mokka-Rum Parfait
(A, C, G)

EURO 69 PRO PERSON
INKL. GEDECK

3. DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

SUPERIOR

EUR 35 pro Person

Mineralwasser prickelnd / still

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

oder

LUXURY

EUR 45 pro Person

Prosecco als Aperitif

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

oder

LUXURY EXTENDED

EUR 55 pro Person

Laurent Perrier Champagner als Aperitif oder ein Weihnachts-Cocktail

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

Alle Getränkepauschalen sind von 18:00 – 24:00 Uhr gültig.