

WEIHNACHTSMENÜ | DINNER

26. DEZEMBER 2021

LANGSAM GEGARTER BIO KALBSTAFELSPITZ
RÄUCHERWELS | MAYONNAISE | EINGELEGTES GEMÜSE

(D, G, L, M, O)

UND / ODER

RINDER CONSOMMÉ
GETRÜFFELTES GRIESNOCKERL

(A, C, G, L)

GERSTENRISOTTO
KRÄUTERSEITLING | MARILLE | CHAMPAGNER REDUKTION

(G, L, O)

ODER

BACHFORELLE IN DER KRÄUTERKRUSTE
TOPINAMBUR | REGENBOGEN MANGOLD | GERÄUCHERTER

PAPRIKA

(A, D, G, L)

ODER

LANGSAM GEGARTE LAMMHÜFTE
MINZ-ERDÄPFEL-ESPUMA | PAPRIKA | SALZZITRONEN JUS

(G, L, O)

MANDEL PARFAIT
MARINIERTE TRAUBE | FRISCHE CRANBERRIES | MARZIPAN
CRUMBLE

(A, C, G, H, O)

5 GÄNGE – EURO 65 PRO PERSON

4 GÄNGE – EURO 55 PRO PERSON

EXKL. EURO 4,50 GEDECK PRO PERSON