

WEIHNACHTSMENÜ DINNER
25. DEZEMBER 2022

GEBACKENES BIO EI
ERDÄPFELSTAMPF | JUNGER SALAT |
ALPENKAVIAR AUS ÖSTERREICH

BERGKÄSESUPPE
KNUSPRIGER LAUCH | SÜSSES HABANERO-TATAR

GLASIGER DONAULACHS
PETERSILIENWURZEL-CREME | SPITZKRAUT |

UND / ODER

DRY AGED BEIRIED
ZWEIERLEI NAVETTE | WILDBROKKOLI | PORTWEIN-JUS

KARAMELLISIERTER APFEL
ZIMT-NUSSEIS | RIESLING EMULSION |
GEWÜRZCRUMBLE

MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG
5 GÄNGE - EURO 130 | 4 GÄNGE - EURO 115

MENÜ EXKL. WEINBEGLEITUNG
5 GÄNGE - EURO 98 | 4 GÄNGE - EURO 89

Preise pro Person, inkl. Champagner Aperitif und Gedeck

**WEIHNACHTSMENÜ DINNER | VEGETARISCH
25. DEZEMBER 2022**

GEBACKENES BIO EI
ERDÄPFELSTAMPF | JUNGER SALAT |
ALPENKAVIAR AUS ÖSTERREICH

BERGKÄSESUPPE
KNUSPRIGER LAUCH | SÜSSES HABANERO-TATAR

TOPINAMBUR FLAN
SAUTIERTE KOHLSPROSSEN | EINGELEGTE RIBISEL |
FICHTENSPROSSEN-JUS

UND / ODER

HAUSGEMACHTE NOCKERL
TRÜFFEL-ESPUMA | SCHWARZWURZEL |
BELPER KNOLLE HARTKÄSE

KARAMELLISIERTER APFEL
ZIMT-NUSSEIS | RIESLING EMULSION |
GEWÜRZCRUMBLE

MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG
5 GÄNGE – EURO 130 PERSON | 4 GÄNGE – EURO 115

MENÜ EXKL. WEINBEGLEITUNG
5 GÄNGE – EURO 98 | 4 GÄNGE – EURO 89

Preise pro Person, inkl. Champagner Aperitif und Gedeck