

WEIHNACHTSMENÜ DINNER
26. DEZEMBER 2022

LACHSTATAR
EINGELEGTE RETTICH-VARIATION |
GURKEN-FENCHELSUD

ZWIEBELSUPPE
PETERSILIEN-PROFITEROLE

CONFIERTE BACHFORELLE
TOPINAMBUR | SALZZITRONEN SAUCE

UND / ODER

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ VOM BIO-KALB
ZWEIERLEI KARFIOL | BIRNE | HONIG-JUS

KARAMELLISIERTE ANANAS
MARINIERTE MANGO | GEWÜRZMACADAMIA |
KOKOS-LIMONENEIS

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 Aperitiv und Gedeck

WEIHNACHTSMENÜ DINNER | VEGETARISCH
26. DEZEMBER 2022

ROTE RÜBEN CARPACCIO
LIEBSTÖCKEL-MAYONNAISE |
GURKEN-FENCHELSUD

ZWIEBELSUPPE
PETERSILIEN-PROFITEROLE

BIO STUNDENEI
TOPINAMBUR-CONFIT | SALZZITRONEN SAUCE

UND / ODER

KÜRBISRISOTTO
GERÖSTETES WURZELGEMÜSE | HASELNUSS | ACEROLA

KARAMELLISIERTE ANANAS
MARINIERTER MANGO | GEWÜRZMACADAMIA |
KOKOS-LIMONENEIS

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 Aperitiv und Gedeck