

WEIHNACHTSMENÜ I

3-Gang Menü ab € 48,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

3-Gang Menü ab € 58,- pro Person (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü ab € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü ab € 79,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

Kalte Vorspeise

Carpaccio vom Rind

Hokkaidokürbis | Frischkäsecreme | Wintersalat

Suppe

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe

Speck

Zwischengang

Handgemachte Ricotta Ravioli

Jungzwiebel | Parmesan Espuma | Olivenerde

Hauptspeisen

Tranche vom Rosa gebratenem Flanksteak

Duchessekartoffel | Bunte Vichy Karotten | Pfefferrahmsauce

oder

Kross gebratenes Zander Filet

Bulgurrisotto | Zuckerschotten | Lardo | Wermutschaum

oder

Im Ofen gebratene Topinambur Wurzel

Linsenragout | Balsamico | Radicchio

Dessert

Fondant au Chocolat

Rumkirschen | Sorbet

WEIHNACHTSMENÜ II

3-Gang Menü ab € 48,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

3-Gang Menü ab € 58,- pro Person (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü ab € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

Kalte Vorspeise

Tartar von der gebeizten Seeforelle

rote Rübe | Kren | Sauerrahm | Miso

Suppe

Pastinakenschaumsuppe

Chorizo

Hauptspeisen

Sous Vide gegarter Kalbsmedaillons

Parmesanpolenta | mediterranes Gemüse | Kapern | Jus

oder

Gebratener Seeteufel

Kartoffelragout | Saubohnen | Lauch | Safranschaum

oder

Hausgemachten Topfengnocchi

Kräuterseitlinge | Crème fraîche | Petersilie | Grana

Dessert

Mascarpone Mousse

Spekulatius | Mandarine