



WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeise

Tatаре de boeuf classique

Parmesanchip | Kaper | Senfsaat Kaviar | Tomate | Sardelle | Wachteilegelb

Sashimi vom Thunfisch

Geröstetes Blumenkohlpüree | getrocknete Tomate | Frühlingszwiebel | Senfsaat Kaviar |
Orangen-Chutney | Chili-Honig

Tartine mit Ziegenfrischkäse

Sautierte Feige | Rosine | Frühlingslauch | Pinienkerne | Rosmarinhonig | feine Salatspitzen

Hauptspeise

Rinderfilet

Portweinschalotte | Senfsaat-Kaviar | Kräuter Mousseline | Parmesanspinat | Bordeauxjus

Confierte Gänsekeule

hausgemachte Serviettenknödel | Orangenmaronen | Apfel-Zimt Rotkraut | Bratapfel |
Preiselbeeren | Beifuß Jus

Kabeljauloin

Kräuterpanade | Hummer-Garnelenravioli | Parmesanspinat | Tomate | Frühlingslauch | Safran Espuma

Kastanienravioli

Steinpilz Espuma | Maronen | Schalotten | Preiselbeeren | Feldsalat Pesto
(auch vegan erhältlich)

Dessert

Café Gourmand

Orangen Crème Brûlée | Zimtmousse | Walnusseis

Dreierlei Sorbet des Tages

Käsevariation

3-Gänge Menü 65,-

3-Gänge Menü vegetarisch 51

Erweitern Sie Ihr 3-Gänge Menü für nur 15€ zu einem exklusiven 5-Gänge Menü!

Birnensorbet auf Birnenbrand Gelée

Getrüffeltes Schwarzwurzel Cremesüppchen

Crème fraîche | Graubrotcroutons | Schnittlauch-Radieschen