

Weihnachten 2020

Menü 3 Gänge 55€

(Suppe-Fisch o. Fleisch-Dessert)

Menü 3 Gänge 60€

(kalte Vorspeise-Fisch o. Fleisch-Dessert)

Menü 4 Gänge 75€

(Vorspeise-Suppe-Fisch o. Fleisch, Dessert)

Menü 5 Gänge 95€

Regionale Weihnachten

„Gruß aus der Küche“

Lachs-Duo

Millefeuille vom Räucherlachs & gebeizter Zitronenlachs,
Safranmousse und Feldsalatbukett

Wachtelkraftbrühe, Gemüsestreifen, getrüffelter Eierstich
und gefüllter Wachtelkeule

Zanderfilet, Lauch, Rote Bete-Kartoffelpüree,
Meerrettichsoße und Apfel-Gurken-Relish

Hirschrücken mit Backpflaumenkruste, Spitzkohl,
Rosmarin-Honig-Jus, gebackener Grieffstrudel,
Cranberry-Chutney

Pochiertes Lebkuchentörtchen, Vanillebirne
und Portweineis

Exotische Weihnachten

„Gruß aus der Küche“

Frisée mit Papaya, Mango in Mohn-Zitrus-Dressing,
Thunfisch-Tatar, Koriander mousse und Mango-Ketchup

Delhi Currycreme mit Kokosmilch und
Jakobsmuschel-Garnelenspieß

Seesaibling auf Blattspinat, confiertes Eigelb, Kardamom-Schaum
und Baby-Karotten

Rosa gebratene Entenbrust und Entenfleisch a la Plancha,
schwarzer Reis, karamellierte Ananas & Chili,
Ingwer-Beurre Blanc und Wild-Brokkoli

„Earl Grey“

Lapsang Souchong-Pot du Crème, Bergamotte Sorbet,
Dulce de Leche & Zimt-Kumquat

Alternativen

Feldsalat mit Haselnussöl-Sahne-Dressing,
Croutons, Apfel, Granatapfelkernen,
Rote Bete Cracker mit Ziegenkäse

Kalbsrücken mit Maronenkruste, Rahmwirsing, Trüffeljus,
Macaire-Kartoffeltaler

Rohmilch-Käseauswahl