

WEIHNACHTS – MENÜ 2025



Schnitte von Crème fraîche und Rosmarin

eingelegter Hokkaido Kürbis | Marsalagelee



Zweierlei von der französischen Barbarie Ente

Terrine mit Pfifferlingen | Gemüse Brunoise
fein geschnittenes, zart geräuchertes Carpaccio
Vanille-Sellerieflan | Rote Beete | Petersilie



Schaumsüppchen von der Topinambur

Gewürzorangenragout | Steinpilz -Tortellini | Kerne-Crunch



Sorbet von der Blaubeere und Zitronenthymian

Hibiskusgel | Kakao-Crumble



US Black Angus Rinderfilet im Kräutermantel

rosa gebraten im Backofen | geröstete Pastinaken
Waldpilz-Ricotta-Crêpes | Rotkohl Mousseline | Barolojus

oder

Auf der Haut knusprig gebratenes Seesaiblingsfilet

Safran-Fenchel Ragout | Spinat-Ingwerrisotto | Pernod Schaum



**Unsere Küchenchef Variation vom Bratapfel und
Walnuss**

€ 115.00

VEGETARISCHES WEIHNACHTS – MENÜ 2025



Schnitte von Crème fraîche und Rosmarin

ingelegter Hokkaido Kürbis | Marsalagelee



Dreierlei von der Karotte

Herzhaftes Soufflé | geräucherter Karottenlachs

Karotten Eis | geröstete Pistazien



Schaumsüppchen von der Topinambur

Gewürzorangenragout | Steinpilz Tortellini | Kerne-Crunch



Sorbet von der Blaubeere und Zitronenthymian

Hibiskusgel | Kakao-Crumble



Blattspinat – Ingwer Risotto

Safran-Fenchel Ragout | Spinat Chips | glasierter Tempeh



Unsere Küchenchef Variation vom Bratapfel und Walnuss

€ 99.00