

UNSER WEIHNACHTSMENUE 2018

ratatouille gemüse mit wachtelei & misoschaum



*galantine von der bresse poularde gefüllt mit brezel / salzwasser garnele
& frische alba trüffel an winterlichen ackersalaten & eingelegten pfefferringen*

birnenconfit



*schaumsuppe von der urkarotte mit ricottaraviolo
schnittlauchöl*



*confierter wildlachs von den faröerinseln
an ponzu - sesamsud / sepiarisotto & strauchtomaten*



*knusprige brust & keule von der ritzmann freilandgans
feigenrotkohl / geschmälzte schneebällchen
bratapfel gefüllt mit edelmarzipan / hagebuttenjus*

ODER

*mast kalbsfilet mit kandierten oliven & kalbsschwanzpraline im pankomantel
schwarzwurzelgemüse / shiitake pilzen / Jerez jus*



*spekulatius mousse von der weissen valrhonaschokolade
kakaobiskuit mit cassis - mandarine / kirschparfait & zimtschaum*

€ 85.00



*.....und nach wunsch käseauswahl vom wagen
mit salzbutter / fruchtebrot & feigensenf*

€ 10.00

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Ressmann's

Residence

RESTAURANT

An Weihnachten können Sie ABENDS auch a la carte Karte bestellen!

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinien enthalten.