

WEIHNACHTSMENÜ

Amuse Bouche

Fisch–Croustillant im Kataifiteig | Safranmayonnaise

-

Vorspeise

ROTE - BETE - LACHS

zweierlei Bete | Zitronenkaviar | Sauerrahm

-

Suppe

WALDPILZESSENZ

Wachtelkeule | Wurzelgemüse | Buchenpilze

-

Zwischengang

ROTGARNELE

Spinatrisotto | Chorizo | Pinienkernschaum | Wildkräuter

-

Hauptspeise

ENTENBRUST

rosa gebraten | Rosenkohlblätter | Sellerie | Kartoffelknödel | Rotkrautjus

-

Dessert

SPEKULATIUS - PARFAIT

Butterkaramell | Gewürz-Kumquats | Bratapfeleis

MENÜ DÉGUSTATION

4 Gänge € 56

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

5 Gänge € 65

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert