

# Weihnachtsmenü

*Kleine Einstimmung*

**Knuspriges Brot von Pains & Tradition**  
*Aufgeschlagene braune Butter*

*Amuse Bouche*

**Flan vom Steinchampignon**  
*Pilzpulver | Duxelles | Trüffelschaum*

*Vorspeise*

**Gänseleber Délice**  
*Baumkuchen | Portwein | Haselnuss | Brioche*

*Suppe*

**Hummer Bisque**  
*Hummerragout | Fenchel | Estragon*

*Zwischengang*

**Rote Meerbarbe**  
*Spinat | Artischocke | Tomatenragout | rotes Thaicurry*

*Hauptspeise*

**Zweierlei von der Label Rouge Poularde**  
*Brioche Servietten-Knödel | Sellerie | Trüffel | Kräuterseitlinge | Madeira-Jus*

*Dessert*

**Gâteau von Kaffee Arabica**  
*Weißer Nougat | Açaí | Balsamico Karamell | Kakaobohnen-Eis*

Menü in 5 Gängen € 92

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Änderungswünsche oder Umbestellungen nicht berücksichtigt werden können.