Weihnachtsmenü

Kleine Einstimmung

Knuspriges Brot von Pains & Tradition
Aufgeschlagene braune Butter

Amuse Bouche

Royal vom Wintertrüffel
Sellerie | Petersilie | Brioche-Crumble

Vorspeise

Glen Douglas Lachs
in Anis gebeizt | Rote Bete | Sauerklee | Buchweizen | Saure Sahne

Suppe

Waldpilz-Essenz
Wurzelgemüse | Buchenpilze | Entenleber Ravioli

Zwischengang

Tristan Languste
Kürbisstampf | Purpel Curry | gepuffter Reis | Krustentierschaum

Hauptspeise

Rosa gebratene Entenbrust
Praline von der Entenkeule | Pastinake | Birne | Spitzkohl | Sauce Périgourdine

Dessert

Mandel-Haselnuss-Délice
eingelegte Süßkirschen | Schokoladenbiskuit | Portweingel | Amaretti-Eis

Menü in 5 Gängen € 95
Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert

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