

WEIHNACHTSMENÜ „KLASSIK“

VARIATION VON ROTE BETE & ZIEGENFRISCHKÄSE
eingelegter Chicorée | Zitronencreme | Blutampfer

WALDPILZESSENZ

Zigarillos | Pastinaken-Creme | Lakritz | Asche

WEIßER HEILBUTT

wilder Blumenkohl | Fenchelcreme | Bottarga | Gruyère

HIRSCHRÜCKEN

Haselnusskruste | Rosenkohl | Quitten | Berberitzen | Cognac-Jus

LEBKUCHEN

Milkschokolade | pochierte Birne | Filoteig

3-Gang 65,00 Euro [ohne Heilbutt Zwischengang]

4-Gang 79,00 Euro [ohne Heilbutt Zwischengang]

5-Gang 95,00 Euro

WEIHNACHTSMENÜ „VEGITARIAN“

ONSENEI

Salatherzen | Blumenkohl | Lauch | Brunnenkresse

CURRY-KOKOS-SÜPPCHEN

Halloumi | Engelshaar | Buttermilch | Koriander

TAGLIARINI

schwarzer Trüffel | Grana Padano

MUSKATKÜRBIS

Gnocchi | Shiitake Pilze | Safran | Rucola

LEBKUCHEN

Milkschokolade | pochierte Birne | Filoteig

3-Gang 59,00 Euro [ohne Tagliarini Zwischengang]

4-Gang 69,00 Euro [ohne Tagliarini Zwischengang]

5-Gang 89,00 Euro

Kinder: Tomatensuppe | Wiener Schnitzel/Nuggets mit Pommes | gem. Eis
Gerne erfüllen wir auch Wünsche – aber bitte auf Vorbestellung!