

WEIHNACHTS menüs

VORSPEISE

Carpaccio vom Hirsch

Birne | Cranberries | gezupfter Burrata |
gehackte Haselnüsse

20 €

SUPPEN

Königinrahmsuppe

Legierte Kalbfleischcreme mit Eierstich
oder

Kraftbrühe vom Wildgeflügel

Römische Nocken | Sherry

MENÜS

Rehrücken

Cassissauce | Birne | Brokkoli | Kartoffel-Selleriepüree

MENÜPREIS 54 €

Kalbsfilet

Steinpilzrahm | Karottenpüree | Zuckerschoten | Pommes dauphine

MENÜPREIS 54 €

Geschmorte Ente à l'Orange

Rosenkohl | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

MENÜPREIS 50 €

Gebratener Kabeljau

Krustentierschaum | Babyspinat | Tomate | Kartoffelpüree

MENÜPREIS 54 €

DESSERT

Weihnachtliche Dessertvariation

Vanillekipferlmousse | Himbeere |
Schokoladenküchlein