



WEIHNACHTS menüs

SUPPEN

Königinrahmsuppe

Legierte Kalbfleischcreme mit Eierstich

oder

Kraftbrühe vom Wildgeflügel

Römische Nocken | Sherry

HAUPTGÄNGE

Hirschrücken in Pumpernickelkruste

Gewürzjus | Maronen | Pflaume | Schwarzwurzel

MENÜPREIS 62 €

Duett vom Kalb

Rosa Kalbsfilet und geschmorte Praline
Vadouvanjus | Rahmspitzkohl | Kartoffel-Pilzkrapfen

MENÜPREIS 60 €

Geschmorte Ente à l'Orange

Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße

MENÜPREIS 58 €

Weißer Wildfrang Heilbutt & Black Tiger Garnele

Beurre Blanc | Brokkolini | Rote Bete Risotto | Walnuss

MENÜPREIS 60 €

DESSERT

Bratapfel Tiramisu

im Martiniglas

