Weihnachtsmenü

Dreierlei Baguette
und gesalzene französische Sauerrahmbutter
*
Amuse-Gueule
*
Gebeizter Saibling in Nussbutter Vinaigrette
und Williams Christ Birne
* * *

Dreierlei von der Wachtel
an Feldsalat im Walnussdressing mit gebrannten Pinienkernen
Wachtelterrine | gebackene Keule | rose gebratene Brust
* * *

Krustentier Ravioli
auf Muskatkürbis mit Beurre blanc und Petersilienöl
* * *

Kalbsmedaillon mit Salbeirahm auf Ofengemüse
gebackenen Cremechampignon, Perlzwiebeln und Mandelbällchen
* * *

Spekulatius-Waldhonig-Parfait mit Schokoladenschnitte
Bergamotte Creme und Piemonteser Haselnuss
* * *
*

€ 95,- pro Person

Änderungen vorbehalten

vegetarisches Weihnachtsmenü

Dreierlei Baguette
und gesalzene französische Sauerrahmbutter
*
Amuse-Gueule
*
Gerösteter Muskatkürbis mit Kernöl
Bundmöhrchen mit Ingwer an Piniencreme
marinierter Ziegenkäsecamembert an Sesamkrokant
mit Feldsalat im Walnussdressing
* * *

Eigelbravioli mit Parmesan auf Blattspinat
mit Pinienkernen und Sauce Hollandaise
* * *

„Piccata Milanese“ vom Sellerie
Gebackener Sellerie mit Beurre blanc
mit Schwarzwurzelchips, Blutorange und Fregola Sarda
* * *

Spekulatius-Waldhonig-Parfait mit Schokoladenschnitte
Bergamotte Creme und Piemonteser Haselnuss
* * *
*

€ 95,- pro Person

Änderungen vorbehalten