

DAS WEIHNACHTSMENÜ

am 25. & 26.12.2018

Tranche vom Gewürzlachs mit Butternut Kürbis,
Feldsalat und Glühweinvinaigrette

*

Schaumsuppe vom Sauerkraut mit Apfelchutney und Rote Beete Blättern

*

Skrei mit Grünkohl, Navetten, Rotweinbutter und gepufftem Weizen

*

John Stone Tafelspitz, sous-vide gegart, mit Blumenkohl,
Topfenknödel und Tropea Zwiebel

*

Mousse von Arabica Kaffee mit Passionsfrucht, Banane,
Spekulatius und geschäumter Mascarpone

*Menü 3-gängig inklusive Aperitif, Heimatwasser und Espresso
65,50€*

*Menü 4-gängig inklusive Aperitif, Heimatwasser und Espresso
80,50€*

*Menü 5-gängig inklusive Aperitif, Heimatwasser und Espresso
88,50€*

**Ab sofort können Sie Ihre persönliche Eintrittskarte
für die Weihnachtsfeiertage bei uns erstehen.**

Unsere Vorspeisenalternative:

Praline von der Gänsemastleber mit Amarettinis,,Trockenfrüchtekompott, weißem
Portweinschaum und gebrannten Mandeln

Unsere Hauptgangalternative:

Zander auf der Haut gebraten
oder

Entenbrust, rosa gebraten, mit Selleriepüree,
Gewürzapfel und Rotkohljus