

Weihnachtsmenu 2018

*Gebeizte und geräucherte Entenbrust
mit Birnenchutney, Rote Bete-Relish,
Kürbiskrokant, Feldsalat und Walnuß-Balsamicovinaigrette*

o d e r

*Gebratene rote Gambas
mit pikanter Paprika-Salsa, kandierten Gewürztomaten,
grünem Spargel, Gremolata und Pinienvinaigrette*

Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen und Maronencrêpes

o d e r

*Schaumsuppe von Karotte, Orange, Ingwer und Zitronengras
mit gebratener Jakobsmuschel*

*Gebratenes Steinbeißerfilet
auf Zitrusauce,
Zwergorange, Chili, asiatisch abgeschmecktem Gemüse
und schwarzem Reis aus dem Piemont*

o d e r

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Walnüssen und Waldhonig überkrustet
auf Cassis-Pfeffersauce,
Selleriepüree, Rosenkohlblättern
und Kartoffelplätzchen*

*Geeistes Törtchen
von weißer Schokolade und Passionsfrüchten
mit Mango-Espuma, Karamel-Gewürzschaum,
Sesamwaffel und Blutorangensorbet*

o d e r

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann
mit Trauben und Nüssen*

*Menü komplett 79,00 €
Vorspeise, Hauptgang, Dessert 69,00 €
Suppe, Hauptgang, Dessert 59,00 €*