



WEIHNACHTSMENÜ

VORSPEISEN

EINE ZUR WAHL

Lachs

Kalt gegart mit Mandarinvinaigrette, Dillcreme und Bulgur

Entenleber

Törtchen mit Schokoladenbiskuit, Kirschgelee und Apfel-Sellerialesalat

Radiccio und Feldsalat

Preiselbeerrahmdressing, Kräuterseitlinge, Topinambur, Wasserkresse und Briochecroustons

ZWISCHENGERICHT

(FÜR 4- ODER 5 GANG MENÜ)

Muskatkürbis

Schaumsuppe mit Curry, gebratene Jakobsmuschel und Spekulatiusstreusel

Garnele- nur abends

auf Holzkohle gegrillt, mit Krustentierzabaione, cremiges Rübenrisotto und gehobelter Fenchel

HAUPTGÄNGE

EINEN ZUR WAHL

Gnocchi

Kürbisgnocchi mit Maronenschaum, Gewürzbirne, Spitzkohl und Büffelricotta

Kabeljau

Gebratenes Filet mit Champagnersensschaum, Rote Rüben und Kartoffel-Merrettichpüree

Rind

rosa Filet mit Trüffeljus, geschmorten Urkarotten und Macaire Kartoffeln

Weihnachtsgans

Brust und Keule, kräftige Bratenjus, karamellisiertes Blaukraut, Maronenbratapfel, geschmolzener Kartoffelknödel und lauwarmer Sellerialesalat

DESSERT

EINES ZUR WAHL

Nikolausmütze

Mandelbiskuit, weißes Schokoladenmousse, Bratapfelchutney, Marshmallow und Orangen-Whiskey-Sorbet

Weihnachtsschichtwerk

Zimteiscreme, Knusperboden, Nougatcreme, Milkschokoladenmousse