



Weihnachten 2020

Menü III

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe

Krustentierrisotto mit Safranschaum und grünem Spargel

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Sauce mit Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree

Birnen-Beignets auf Zimtschaum

45,00 EUR



Weihnachten 2020

Menü IV

Weihnachtliche Vorspeisenvariation

Hausgemachte Wildterrinen an Portwein-Sauerkirsch-Chutney gebackene Ziegenkäse-Trüffel und Schrimps-Cocktail an Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Gebratenes Zanderfilet auf Safran-Mousseline mit Spinat-Graupen

Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinreduktion mit Vanille-Möhren und Steinpilz-Kartoffelpastete

Lebkuchenflammerie an Glühweinsabayon

59,00 EUR

(ohne Fischgang 49,00 EUR)