

Weihnachtsmenu Juliette

*Variation von der Gänsestopfleber
mit Wacholder und eingelegten Kirschen*

*Loup de mer
mit Randensalat, weißer Polenta und Gartenkresse*

*Sorbet
von der Ananas mit Kokos und Koriander*

*Fläminger Hirschkalbsrücken,
mit geschmorter Quitte, Petersilie und Flan*

*Walnuss Camembert
mit Dörrobst - Ragout und Pastinake*

*Delice von der Blutorange
mit Tonkabohne und Saisier*

Menü 80 Euro

Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.

2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro | 5 Gänge 34 Euro

Informationen über Allergene in den hier ausgegebenen Speisen & Getränken erhalten Sie bei unserem Service Mitarbeitern.

Weihnachtsmenu Classique

*Elsässer Saibling,
mild gebeizt, mit Schwarzwurzel, Orange und Portulak*

*Schaumsuppe von der Steckrübe
mit Kaninchen und Zimt*

*Seeteufel mit Hokkaido - Kürbis,
Gnocchi, Fardisole und Kernöl - Vinaigrette*

oder

*Confierte Entenkeule
mit Gewürzrotkohl, Marone, Preiselbeer - Jus und Semmelknödel*

*Variation vom Nougat
mit piemonteser Haselnuss und Sanddorn*

Menu 60 Euro

*Auf Wunsch gerne mit individueller Weinbegleitung.
2 Gänge 15 Euro | 3 Gänge 22 Euro | 4 Gänge 29 Euro*

Informationen über Allergene in den hier ausgegebenen Speisen & Getränken erhalten Sie bei unserem Service Mitarbeitern.