

Heiligabendmenü

Geflämmtes Fjordforellenfilet
mit scharfem Gurkensalat und Limettenschmand

Wildconsommé mit Pfifferlingsroulade

Auf der Haut gebratenes Filet vom Flusszander
mit Vanilleschaum,
gebratenem Grünkohl und Fondantkartoffeln

oder

Sous vide gegarte Rehkeule, Schokoladen-Chilisoße
Apfel-Blaukraut und Haselnussspätzle

Weihnachtlicher Großer Hans
Schwarze Fliedermarmelade mit Champagnersorbet

3 Gänge EUR 67,00

4 Gänge EUR 77,00

3 Gänge ohne kalte Vorspeise

Vegetarisches Heiligabendmenü

Im Salzteig gebackene gelbe Beete
mit scharfem Gurkensalat und Limettenschmand

Ochsenherztomatenconsommé
mit Tomaten-Kerbelnocken

Kräuterseitlingmedaillons
auf gebratenem Grünkohl mit Fondantkartoffeln
und Senfschaum

Weihnachtlicher Großer Hans
Schwarze Fliedermarmelade und Champagnersorbet

3 Gänge EUR 67,00

4 Gänge EUR 77,00

3 Gänge ohne kalte Vorspeise