



Weihnachten (24. und 25. Dezember 2019)

3-Gang Menü

Schaumsuppe von Topinambur und Quitte mit Hummer gefüllter Mini-Paprika

Lackierte Brust und Keule von der Landente, Glasnudeln,
gebackene asiatische Nori-Gemüse-Tasche und Ingwer-Limonenblatt-Schaum

oder

Brust und Keule von der Landente,
karamellisierter Rotkohl und hausgemachtem Semmelknödel

Dunkles Schokoladen-Orangen-Mousse, Kefir-Süppchen
und geröstete Vanille-Buchtel

EUR 39,00 pro Person

4-Gang Menü auch als 3-Gang Menü ohne Seeteufel

Weihnachtlich gebeitzter Lachs, Rapunzelsalat, Currykraut
und marinierter Vanille-Zwiebel

Roulade vom Seeteufel, marinierter Fenchel,
und Krustentier-Schaum

Rinderfilet mit Meerrettich-Kruste, geschmorte Pastinake, marinierte Speck-Kartoffeln
gebackener Frühlingslauch und Portweinjus

Lebkuchen-Parfait, kandierte Zitrone, weiße Schokoladencreme
und Mokka-Crumble

3-Gang Menü ohne Seeteufel EUR 49,50 pro Person

4-Gang Menü EUR 62,00 pro Person