

Weihnachtsmenü 24.-26.12.2019

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust

Vinaigrette von roten Zwiebeln und Cranberry : Feldsalat : Brioche mit Geflügellebermousse

In Zitrus und Sternanis gedämpfter Kabeljau : Champagnerschaum

braune Berglinsen mit Kalbsjus und Speck : Birnen-Rosenkohlcreme

Zweierlei vom Kalb

Sous Vide gegarter Tafelspitz : sanft geschmorte Backe

Kartoffeltarte : Pastinake roh mariniert : eingelegte Dörraprikose

Variation vom Bratapfel

karamellisiertes Parfait : Ragout : Bratapfel-Preiselbeersorbet : Vanilleschaum

Weihnachtsmenü vegetarisch 24.-26.12.2019

Carpaccio von der Roten Bete in Balsamico geschmort

Vinaigrette von roten Zwiebeln und Cranberry : Feldsalat : Brioche mit Ziegenkäsemousse

Cremiges Kürbisrisotto mit Mandeln

Wintertrüffel : Trüffelschaum

Sous Vide gegarter Chicoree

Kartoffeltarte : Pastinake roh mariniert : eingelegte Dörraprikose

Variation vom Bratapfel

karamellisiertes Parfait : Ragout : Bratapfel-Preiselbeersorbet : Vanilleschaum