

Weihnachtsmenü

24. und 25. Dezember 2020

Würziges Rindstatar mit Kartoffel-Maismuffin
Trüffel mousse und Salat

Junger Blattsalat mit Ei und Rohschinkenstreifen
an Trauben-Vinaigrette

Champagnercremesuppe mit Riesenkrevette und Fenchelschaum

Am Stück gebratene zarte Kalbsschulter
mit Barbequebutter und Rotweinjus
Kräuterrisotto
Festliches Gemüse

Saftiges Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites
Festliches Gemüse

Gebratenes Saiblingsfilet mit exotischem Chutney
Currysauce
Weisser Pilavreis
Festliches Gemüse

Hausgemachte Frischkäse-Dörrtomaten-Waldpilzravioli
mit Rucola, Butter und Parmesan

Karamell Trio
Mit Karamellköpfler, Crème brûlée und karamellisiertem Mascarponeeis,
Karamellperlen und Rahm

Warmes Schokoladenküchlein und Zimtparfait
Mit Orangen-Ananassalat, Krachmandeln und Rahm

Käseteller garniert

Menü komplett	72
Eine Vorspeise und ein Hauptgang	60
Ein Hauptgang und ein Dessert	57
Ein Hauptgang	45