



Restaurant

## 5 Gang Weihnachtsmenü II

### Amuse-Bouche

\*\*\*

### Pastinake/Sellerie/ Krabben

Pastinaken-Sellerie-Suppe mit gebratenen Krabben, Kerbel und Croutons

\*\*\*

### Lachs/Avocado/Ponzu

Sashimi vom Lachs mit eingelegtem Rettich, Mangocreme, Avocado, Sesam und Ponzu-Sauce

\*\*\*

### Kürbis/Salbei/Kirschtomaten

Ravioli vom Kürbis mit Salbeibutter und Tomaten-Lauch-Gemüse

\*\*\*

### Weißer Heilbutt/Chicorée/Orange/Sellerie

Gebratenes weißes Heilbuttfilet mit geschmortem Orangen-Chicorée, Sellerie-Creme, Haselnüssen und Orangenbutter-Sud

\*\*\*

### Fondant au Chocolat 70%/Zitrus/Pistazie

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Orangen-Zitrus Kompott, Granatapfel und Pistazien-Vanille-Creme

Preis pro Person: 62,00€

## 3 Gang Weihnachtsmenü II

### Amuse-Bouche

\*\*\*

### Pastinake/Sellerie/ Krabben

Pastinaken-Sellerie-Suppe mit gebratenen Krabben, Kerbel und Croutons

\*\*\*

### Weißer Heilbutt/Chicorée/Orange/Sellerie

Gebratenes weißes Heilbuttfilet mit Orangen-Chicorée, Sellerie-Creme und Haselnüssen

\*\*\*

### Fondant au Chocolat 70%/Zitrus/Pistazie

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Orangen-Zitrus Kompott, Granatapfel und Pistazien-Vanille-Creme

Preis pro Person: 39,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



Restaurant

## 5 Gang Weihnachtsmenü I

### Amuse-Bouche

\*\*\*

### Gans/Wachtel-Ei/Waldpilze

Consommé von der Gans mit Wachtel-Ei, Gänsebrust und Waldpilzen

\*\*\*

### Chicorée/Birne/Ziegenkäse

Picandou-Ziegenkäse mit geschmortem Orangen-Chicoree, Sous Vide Birne, Birnengel und mariniertem Fenchel

\*\*\*

### Rind/Kürbis/Ingwer

Ravioli vom Rind mit Kürbis-Ragout und Ingwerschaum

\*\*\*

### Ente/Rotkohl/Sellerie/Maronen

Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl, Sellerie-Creme, Maronen und Jus

\*\*\*

### Crème Brûlée/Lebkuchen/Cassis

Crème Brûlée mit Lebkuchen-Crumble und Cassis-Vanille Creme

Preis pro Person: 59,00€

## 3 Gang Weihnachtsmenü I

### Amuse-Bouche

\*\*\*

### Gans/Wachtel-Ei/Waldpilze

Consommé von der Gans mit Wachtel-Ei, Gänsebrust und Waldpilzen

\*\*\*

### Ente/Rotkohl/Sellerie/Maronen

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl, Sellerie-Creme, Maronen und Jus

\*\*\*

### Crème Brûlée/Lebkuchen/Cassis

Crème Brûlée mit Lebkuchen-Crumble und Cassis-Vanille Creme

Preis pro Person: 39,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



## **3 Gang Weihnachtsmenü *vegetarisch***

### **Amuse-Bouche**

\*\*\*

### **Pastinake/Sellerie/ Kräuterseitlinge**

Pastinaken-Sellerie-Creme-Suppe mit gebratenen Kräuterseitlingen und Kerbel

\*\*\*

### **Kürbis/Salbei/Kirschtomaten**

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Tomaten-Lauch-Gemüse

\*\*\*

### **Fondant au Chocolat 70%/Zitrus/Pistazie**

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Orangen-Zitrus Kompott, Granatapfel und Pistazien-Vanille-Creme

Preis pro Person:39,00€