

# WEIHNACHTS Menü



## LACHS-TATAR

Dillschaum | auf Holzkohle gegrillte Briochescheibe | Wachtelei

## CREMIGE KASTANIENSUPPE

Thymian | hauchdünne Scheiben von geräucherter Entenbrust | Kräutercroutons

## GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

seidiges Selleriepüree | Vanille-Beurre Blanc

## HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Kürbis & Ricotta | Salbeibutter | geröstete Pinienkerne

## SORBET

von der Corossol-Frucht

## TRANCHE VON IM GANZEN GEGARTEN RINDERFILET (MEDIUM)

Morchel-Rahmsauce | Pommes Duchesse | eingelegte rote Zwiebel

## GEGRILLTE ANANAS

hausgemachtes Eis von der Tonkabohne | flambierte Rum-Sauce | Krokant

## KAFFEE

mit hausgemachten Pralinen aus unserer Patisserie



139 EUR  
OMNIVOR

# WEIHNACHTS Menü



## CARPACCIO

von im Salzteig gegarten roten Beete | Ziegenkäse-Creme | karamellisierte Walnüsse

## KÜRBIS-INGWER-SUPPE

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

## PASTINAKENCREME IM ROTEM WEINTRAUBENMANTEL

Pumpernickel | Wildsalat | Preiselbeere-Gel

## PUMPERNICKEL AUF WILDSALAT MIT PREISELBEER-GEL

auf Bett von Rucola und Wildkräutern | Honig-Balsamico-Dressing | kandierte Nüsse

## SORBET

von der Corossol-Frucht

## MIT STEINPILZ-FARCE GEFÜLLTE CANNELLONI

Pilzfond | Rosmarinpüree | Sauerrahm-Pastinaken-Creme

## GEGRILLTE ANANAS

hausgemachtes Eis von der Tonkabohne | flambierte Rum-Sauce | Krokant

## KAFFEE

mit hausgemachten Pralinen aus unserer Patisserie



119 EUR  
VEGETARISCH