

Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2024

Jakobsmuschel / Rauchlachs / Avocado

Geflämmte Jakobsmuschel verfeinert mit Vanille-Öl,
Tatar vom schottischen Rauchlachs mit Avocado und Safran-Sauerrahm

oder

Blattsalat / Rotkohl / Mandarine

Marktfrischer Adventssalat mit Rotkohlstreifen, Datteln und Mandarinen
an einer Wildblüten-Honig-Vinaigrette

Zitronengras / Kokosnuss / Kefir

Festliche Zitronengras-Kokosnuss-Schaumsuppe
mit Kefirblättern

Roastbeef / Kartoffeln / Romanesco

Fünf Stunden niedergegartes Roastbeef
mit klassischer Sauce béarnaise,
Kartoffel-Lauch-Gratin und zweifarbigem Karottenbündel

oder

Wolfsbarsch / Charlotte-Kartoffel / Wirz

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit in Butter geschwenkten Dillkartoffeln
und getrüffeltem Wirz-Herz

Buttermilch / Schokolade / Gold und Silber

Hausgemachtes Mousse von der Buttermilch und Schokolade
mit eingelegten Kumquats, Gold- und Silberflocken

4 Gang Weihnachtsmenü

85.-

erhältlich am 25. Und 26. Dezember 2024 zu Mittag und am Abend
in Ergänzung zu unser a-la-carte-Speisekarte.