



WEIHNACHTSMENÜ

25. & 26.12.2024

11.30-14.30 UHR

VORSPEISEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

auf Feldsalat mit Berglinsen, Sellerie und Mirabelle

oder

CONSOMMÉ VON WALDPILZEN*

mit Celestine und Petersilie

HAUPTSPEISEN

PANISSES

gebackene Kichererbsen Stifte mit Kürbis, bunter Bete und Birne

oder

FILET VOM SAIBLING

mit Hollandaise, Blumenkohl und Mangold

oder

BRUST & KEULE VON DER GANS

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

NACHSPEISEN

ZITRUSFRUCHTTERRINE

mit Sabayon, Haselnusskrokant und Fior di Latte

oder

BRIE DE MEAUX

mit schwarzem Wintertrüffel* und Quitte

3 GÄNGE	65
mit Saibling oder Gans	
3 GÄNGE	60
vegetarisch	

Reservierung ausschließlich mit Vorkasse möglich.
Anzahlung im Restaurant oder per Überweisung.

*Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung*