

ME NU

WEIHNACHTEN

APERITIF & SNACKS
AMUSE GUEULE

MENÜ 1

Miesmuschel Pot-au-feu
Schwarzwurzel | Forellenkaviar | Dill | Hummerbisque

Brioche & Butter

Marone & Kohl
Püree | Glasiert | Coulis | Federkohl | Vichysoisse

Rosa Barbarie Entenbrust
Sellerie | Rotkohl | Cranberry | Szechuanpfeffer | Geflügeljus

Pré Dessert
Mandarine | Petersilie

Bratapfel - Mousse
Boskop | Tatar | Kakao | Zimt | Karamell | Sauerrahm | Fleur de Sel

4 Gänge - 89,00 p.P
inkl. Aperitif | Snacks | Amuse - Bouche | Brot | Pré - Dessert

Weinbegleitung
4 Gänge - 32,00 p.P

Alkoholfreie Getränkebegleitung
4 Gänge - 28,00 p.P

ME NIJ

WEIHNACHTEN

APERITIF & SNACKS
AMUSE GUEULE

MENÜ 2

Tatar vom Weiderind

63°C Eigelb | Portwein | Schalotte | Rinderfettmajo | Malzbier

Brioche & Butter

Marone & Kohl

Püree | Glasiert | Coulis | Federkohl | Vichysoisse

Rücken vom Skrei

Kürbis | Pommes Noisettes | Traube | Dill | Raucharomen | Beurre blanc

Pré Dessert

Mandarine | Petersilie

Bratpfel - Mousse

Boskop | Tatar | Kakao | Zimt | Karamell | Sauerrahm | Fleur de Sel

4 Gänge - 89,00 p.P

inkl. Aperitif | Snacks | Amuse - Bouche | Brot | Pré - Dessert

Weinbegleitung

4 Gänge - 32,00 p.P

Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge - 28,00 p.P