



Weihnachtsmenü
Mittwochabend 25. Dezember 2019

Gewürzmilch - Panna Cotta / Pestoschaum^{7,9,13}
Flavouring-milk-Panna Cotta / Pesto froth

Essenz vom Perlhuhn / Pilzravioli^{1,4,7,9,13}
Consome of guinea foel / Mushroom ravioli

Konfierter Kabeljau / Selleriebrandade^{3,4,7,9,13}
Allerlei von der Erbse
Codfish in confit / celery brandade / potpourri of pea

Rinderfilet / Polentaschnitte / Lardo^{1,4,7,9,13}
Rote Bete / Karotte
Beef fillet / Polenta / Lardo / beetroot / carrot

Variation von der Blutorange^{4,7,13}
Champagner
Variety of blood orange / champagne

3-Gang Menü € 59,00 pro Person
5-Gang Menü € 75,00 pro Person

Zusätzliche Käseauswahl
5 Sorten / 2 Chutneys € 63,00 pro Person bei 3-Gang Menü^{4,7,8,10,13}
5 Sorten / 2 Chutneys € 82,00 pro Person bei 5-Gang Menü

Um vorherige Reservierung wird gebeten! Bitte teilen Sie uns bei Reservierung eventuelle Unverträglichkeiten mit.



Weihnachtsbrunch 26.12.2019

von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Lachspraline / Gurke / Ingwer / Koriander / Limone / Schmand / Apfel / Lauch / Dürrrtrauben
Seezunge / Garnelen / Safran / Creme fraiche
Fenchel / Orange / Pinienkerne
Hirschpastete / Feigenkonfit
Sellerie / Apfel / Walnüsse

Kraftbrühe und Kräutermaultasche von der Rinderhesse / Gemüsestreifen

Zanderfilet / Noilly Prat Sauce / Safranrisotto / Staudensellerie und Apfel

Filetbraten vom Kalb am Buffet tranchiert
Portweinjus / Schmorschalotten / Speckkrapfen / Gewürzrotkraut

Bratapfelmousse / Lebkuchen-Schokobisquit
Creme brulee mit Beeren / Schwarzwälder Kirschtörtchen / Zwetschgen-Crumble / Schlagrahm

€ 69,00 pro Person

Um vorherige Reservierung wird gebeten! Bitte teilen Sie uns bei Reservierung eventuelle Unverträglichkeiten mit.



Silvester 2019
31. Dezember 2019

4-Gang Menü

Tatar vom Dry Age Rind / Sellerie-Kapern-Sud
Paprika-Brot-Ravioli

Konfiertes Steinbutt
Allerlei von der Erbse

Filet von der Maispoularde / Portweinjus
Orangenspitzkohl / Kartoffelkuchen

Lebkuchen / Birne

Variation von der Schokolade

€ 75,00 pro Person

Um vorherige Reservierung wird gebeten! Reservierungen bzw. Ankunftszeiten für den Tag sind von 18.00 – 19.30 Uhr möglich. Bitte teilen Sie uns bei Reservierung eventuelle Unverträglichkeiten mit.



Silvester 2019
31. Dezember 2019

6-Gang Menü

Thunfisch-Ceviche / Avocado / Mango / rote Zwiebeln

Tatar vom Dry Age Rind / Sellerie-Kapern-Sud / Paprika-Brot-Ravioli

Rotschalengarnele / grüne Tomaten-Chutney / Mozzarellaschaum

Konfierter Steinbutt / Allerlei von der Erbse

Filet von der Maispoularde / Portweinjus / Orangenspitzkohl / Kartoffelkuchen

Lebkuchen / Birne

Variation von der Schokolade

€ 95,00 pro Person

Um vorherige Reservierung wird gebeten! Reservierungen bzw. Ankunftszeiten für den Tag sind von 18.00 – 19.30 Uhr möglich. Bitte teilen Sie uns bei Reservierung eventuelle Unverträglichkeiten mit.