

Weihnachtsmenü 25. & 26. Dezember 2022 um 5 Gänge – Menü  
95,00 € & 3 Gänge – Menü 70,00 €

## **WEIHNACHTSMENÜ-1**

### **AMUSE BOUCHE**

Crispy Cone auf Gänse Rillettes

\*\*\*

### **GEBEIZTER WILDLACHS-TARTAR**

Avocado | Wasabicrème | eingelegte Gurken

\*\*\*

### **KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE**

Wildpil-Cappuccino | Wildfleischeinlage

\*\*\*

### **GEBRATENE LANGUSTE**

Bisque | Topinambur Madras Curry | Erbsenpüree

\*\*\*

### **DUETT VOM KALB**

Kalbsbries im Pankomantel | rosa gebratenes Kalbsfilet | sauce  
Albufera | Kartoffel-Gratin | grüner Spargel-Minikarotten

\*\*\*

Latte-Macchiato-Parfait | Mousse Schokolade | Crème Brûlée |

Punschbirnen Ragout

Weihnachtsmenü 25. & 26. Dezember 2022

3 Gänge – Menü 55,00 €

## **WEIHNACHTSMENÜ-2**

### **MARONENCREMESUPPE**

Gänsepraline

\*\*\*

### **GESCHMORTE GÄNSEBRUST**

### **ODER GÄNSEKEULEN**

Orangensauce | Apfelrotkohl | Klöße in Semmelschmelze

\*\*\*

### **BRATAPFEL MIT MARZIPAN**

Mandeln | Vanilleeis

Weihnachtsmenü 25 & 26. Dezember 2022

3 Gänge – Menü 45,00€

## **WEIHNACHTSMENÜ VEGAN**

### **SPARGEL IM PANKOMANTEL AUF KARTOFFELSCHAUM**

\*\*\*

### **GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE**

\*\*\*

### **ÜBERBACKENE AUBERGINEN-CANNELLONI**

Organic Tofu | Mediterranes Gemüse | Tomaten-Basilikum-Sauce |  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

### **BRATAPFEL MIT MARZIPAN**

Mandeln | Erdbeer-Sorbet