

Heiligabend 24.12.19

1. Gang

Kürbissuppe mit Ingwer, Koriander und Schnittlauch

2. Gang

***Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Birnen und
Balsamicodressing***

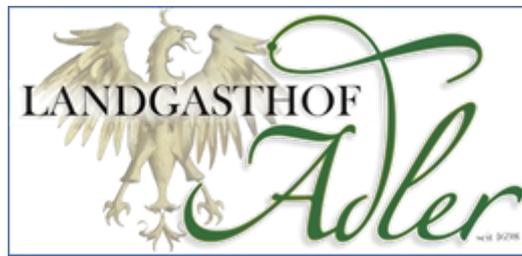
3. Gang

***Kalbsrücken mit Herzoginkartoffeln an Portweinjus und glasierten
Babykarotten***

4. Gang

Granatapfelzabaillone mit Karamellstaub auf Biskuit

Zum Preis von 30,00€ pro Person



1. Weihnachtsfeiertag 25.12.19

1. Gang

Fenchelsuppe mit Rote-Beete-Chips

2. Gang

Feldsalat mit Ziegenkäse, Feigen und Honigdressing

3. Gang

Seeteufel im Speckmantel an Radieschenschaum und Wildreis

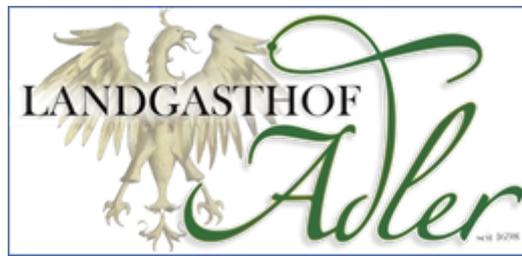
4. Gang

Barbarieentenbrust a l'orange mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

5. Gang

Glühwein-Panna-Cotta

Zum Preis von 45,00€ pro Person



2. Weihnachtsfeiertag 26.12.19

1. Gang

Im Senf geröstetes Brokkoli-Rilettes mit Limone und Krustini

2. Gang

Gegrillter Chicorée mit Cashewkernen , Orangenfilets und pikantem Kalbsaufschnitt mit Mangodressing

3. Gang

Saibling auf Kräuterschaum mit Apfel-Fenchel-Gemüse

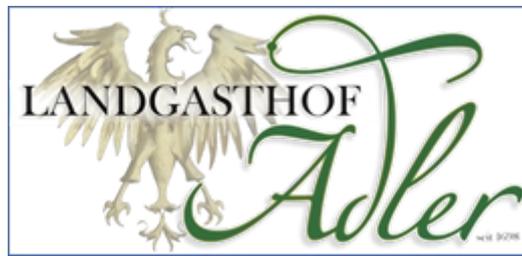
4. Gang

Roastbeef an Preisselbeersofße und hausgemachten Pommes sowie Bohnen im Speckmantel

5. Gang

Bratapfel mit Zimtparfait

Zum Preis von 45,00€ pro Person



Silvester 31.12.19

1. Gang

Rinderkraftbrühe mit Haselnussklößen

2. Gang

Überbackene Auberginenrouladen auf Safranmayonaise

3. Gang

***Chicoree gefüllt mit Rosa Pfeffer, Datteln, karamellisierten
Wallnüssen und Ziegenfrischkäse***

4. Gang

Sepiapasta mit gegrillten Garnelen in einer Meeresspargelsoße

5.

Zitronensorbet mit Sekt

6.

Rinderfilet in Apfelkruste an Kaffeebutter und Serviettenknödeln

7.

Bananenparfait auf einer Milchreduktion und Schokoladenerde

Zum Preis von 85,00€ pro Person