



Weihnachtsmenü 26. Dezember

Ein festliches Erlebnis in 5 Gängen

Fingerfood

Rote-Bete-Mousse und Carpaccio
mit Ziegenkäse, Korinthen und Pinienkernen

Suppe

Schwarzwurzel mit Kaffee-Öl
und
hausgemachte Focaccia

Vorspeise

Teriyaki Lachs
mit Preiselbeeren,
Mole und frittiertem Grünkohl

oder

Gerösteter Radicchio,
marinierte Linsen, Walnuss-Krokant und
Stracciatella-Käse mit Vanille-Birnen-Chutney

Hauptgang

Confierte Entenkeule mit Orangen-Sanchopfeffer-Jus

24 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen mit Zimt-Gremolata

Hirschragout aus der Keule mit Feigen und Perlzwiebeln

Dazu reichen wir

Serviettenklöße

Kartoffel-Topinambur-Püree

&

Cranberry-Apfel-Rotkohl

Cremiger Zitronenwirsing

Vegetarischer Hauptgang

Serviettenklöße mit Roquefortsoße, Trauben und Wurzel-Spinat

Zum süßen Abschluss

Stephan`s Mango Schnitte

Schokoladen Terrine mit Karamellisierter Ananas und Cashew

Passionsfrucht Schaumkuss

Manuelas Knabbereien

Käse

Exklusive Käseauswahl mit Trauben, Haselnüssen und Quitten-Senf

+9€



6-Gang Menü: 84,00 €

6-Gang Menü vegetarisch: 74,00 €

Gern bieten wir Ihnen auf Anfrage eine ausgewählte Weinbegleitung an.

Zum **Hauptgang** wählen Sie bitte **jeweils eine Gemüse- & eine Sättigungsbeilage**.