

# Weihnachts MENÜ

UNSER MENÜ AB 60,00 € PRO PERSON

3-GÄNGE-MENÜ (VORSPEISE + HAUPTGERICHT + DESSERT) 60,00 €

4-GÄNGE-MENÜ (VORSPEISE + HAUPTGERICHT + HAUPTGERICHT + DESSERT) 80,00 €



## VORSPEISEN

Foie-gras-Auswahl: Kaki-Kompott, Foie-gras-Bonbon, Foie-gras „au torchon“, Foie-gras-Chantilly  
oder

Gegrillter Thunfisch mit asiatischer Sauce, Kräutertosorbet

## FISCHGERICHTE

Mit Speck umwickelte Jakobsmuscheln mit Kürbispüree, kräftige Kalbsjus  
oder

Gebratener Wolfsbarsch mit Chorizo-Crumble, gegrilltem Butternut-Kürbis, Schalentiere-Coulis

## FLEISCHGERICHTE

Geflügel-Ballotine gefüllt mit Kastanien, Morchelcreme, Wintergemüse  
oder

Gebratene Hirschrückenmedaillons, Brombeerkonfit, geröstete Topinambur, Pfeffersauce

## DESSERTS

Schokoladen-Sablé-Turm mit Kumquat-Konfit  
oder

Mango-Zimt-Parfait mit Kaffeeecoulis

## ZUSÄTZE

Teller mit drei Käsesorten und Walnusshälften  
7,00 € pro Person

Speisen- & Weinbegleitung (3 Gläser Wein)  
15,00 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Service.*