



MENU GOURMAND

Aperitif
Amuse Bouche

Terrine von der Entenleber
mit eingelegten Feigen & Brioche



Confierter Heilbutt
mit geschmortem Grünkohl, Gewürzgurke
& Dill-Mousseline



Geschmorte Short Ribs
mit getrüffelter Selleriecreme, geröstetem Sellerie,
Preiselbeeren & Madeira Jus



Lauwarmes Schokoküchlein
mit Birne, Zimt-Crumble,
Marzipancreme & Birnensorbet

Petits Fours

109 Euro



MENU NÖEL

Aperitif
Amuse Bouche

Geräucherter Lachs mit feinen Kräutern
dazu Kapern-Speck-Vinaigrette,
Meerrettichcreme & Wildkräutersalat



Rübensuppe
mit gebackenem Reh-Croustillant
& Ras el-Hanout



Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
dazu Rahmwirsing, eingelegte Beeren
& Buttermilch-Mousseline



Kürbiskern-Honig-Parfait
mit Butterscotch-Eis, pochiertem Apfel,
Kürbiskern-Crumble & Apfelgel

Petits Fours

89 Euro