



MENU NÖEL

Amuse-Bouche
(Im Gläschen)

mit Zitrusfrüchten gebeizter Lachs
Crème fraîche, Mango, Chilli & Fenchel

Maronensuppe
getrüffelte Blutwurstravioli, Preiselbeere

Geschmortes Kalbsbäckchen
Portweinjus, Petersilienwurzelcrème
& wildem Brokkoli

Fondant au chocolat
Mandarinensorbet & eingelegte Mandarine

Petit Four

89,-



MENU GOURMAND

Amuse-Bouche
(Im Gläschen)

Tatar vom Kalbsfilet
Anchovis-Mayonnaise, Kapern,
Sellerie & gegrillte Zitrone

Confiierter Kabeljau
mit Krustentierschaum, Champagnerkraut,
Kartoffel-Speck-Mousseline

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Orangen-Gewürzlack, glasierten Honig-Karotten,
Kumquats & Enten Dim Sum

Baumkuchen
dazu pochierte Birne, Spekulatius

Petits Fours
(Dominosteine mit Cassisgelee
& Salzkaramell Praline)

109,-

