



Fingerfood zum Aperitif

Mini-Tartelette von Roter Beete & Meerrettichmousse

Pastinakenchip mit Ziegenkäsecreme & Honigthymian

6 € pro Person

Weihnachtsmenü

Variation vom Kürbis

Kürbistatar mit Limette | Kürbissüppchen mit Ingwer |
gerösteter Hokkaido mit Salbeibutter

Essenz von Sellerie & Apfel

Trüffelschaum | Parmesan-Cracker

Vegetarisch

Ravioli von Topinambur & Marone | braune Butter |
Haselnuss | schwarzer Trüffel
oder

Gegrillte Aubergine | Miso-Glasur | Sesam | Pak Choi

Fisch-& Fleischtopping

Gebratener Zander | Champagner-Schaum
Brust vom Perlhuhn | Jus von winterlichen Gewürzen

Tarte au Chocolat

geeiste Preiselbeere | Salzkaramell

55 € pro Person

ohne den Suppengang 50 € pro Person

optional mit Fisch & Fleisch für 15 € Aufpreis



Weihnachtliches „Tischlein Deck dich“

(in die Mitte auf den Tisch zum Teilen)

Vorspeise

Kürbistatar mit Limette | Kürbissüppchen mit Ingwer
| gerösteter Hokkaido mit Salbeibutter

Lauwarmer Linsensalat | Apfel | Kerbel | Belugalinsen
Gebratene Pastinake | Haselnusscreme | Vogelmiere

Hauptgang

Ravioli von Topinambur & Marone | braune Butter |
Haselnuss | schwarzer Trüffel

Gegrillte Aubergine | Miso-Glasur | Sesam | Pak Choi

Fisch-& Fleischtopping optional

Gebratener Zander | Champagner-Schaum
Brust vom Perlhuhn | Jus von winterlichen Gewürzen

Dessert

Glühweinparfait | Birne in Rotwein | Lebkuchencrumble
Tarte au Chocolate | geeiste Preiselbeere | Salzkaramell

51 € pro Person

Optional mit Fisch & Fleisch für 15 € Aufpreis