



Weihnachtsmenü Wintertraum

Krustentieressenz, Krustentiertatar, Eierstich, Dill

Bouillon van schaaldieren, schaaldierentartaar, ei, dille
Consommé de crustacés, tartare de crustacés, royale, aneth

Kabeljau, Nusskruste, Wirsing, Walnussbutter, Orange

Kabeljauw, notenkorst, savooiekool, walnotenboter, sinaasappel
Cabillaud, croûte de noix, chou frisé, beurre de noix, orange

Gefüllte Maispoularde mit Steinpilzen, Trüffelrisotto, Kräuterseitlinge, Variation von Sellerie

Gele kip gevuld met eekhoorntjesbrood, truffelrisotto,
kruidenzwammen, variatie van selderij
Poulet jaune farci aux cèpes, risotto à la truffe,
Pleurotes royales, variation de céleri

Bratappel Panna Cotta, Marzipaneis, Rumrosinen, Mandelkrokant

Panna cotta van gebakken appel, marsepein ijs,
rum-rozijnen, amandelkrokant
Panna cotta de pomme au four, glace au massepain,
raisins au rhum, croquant aux amandes



71.00 €





Weihnachtsmenü Gourmet

Gänselebercanelloni, Porto, Karamell, Feige

Canelloni van ganzenlever, Porto, karamel, vijgen
Canelloni de foie gras, porto, caramel, figues

Pulpo, Blumenkohl, Sud von Roter Bete und Ingwer

Pulpo, bloemkool, bouillon van rode biet en gember
Pulpe, chou-fleur, jus de betterave et gingembre

Hirschkalbfilet in der Brotkruste, Holunderbeersensoße, Petersilienwurzel, Parmesan-Kürbiskern-Krokette

Filet van hertenkalf in broodkorst, vlierbessensaus,
peterseliewortel, parmezaan en pompoenpittenkroket
Filet de faon en croûte de pain, sauce aux baies de sureau,
racine de persil, croquette de parmesan et graines de courge

Lebkuchenparfait, Passionsfrucht, Schwarze Schokolade

Peperkoekparfait, passievrucht, zwarte chocolade
Parfait au pain d'épices, fruit de la passion, chocolat noir



85.00 €

