



## Weihnachtsmenü « Wintertraum »

### **Krustentierconsommé, Eierstich, Krustentiertatar**

Consommé van schaaldieren, vla, tartaar van schaaldieren  
Consommé de crustacés, flan, tartare de crustacés

### **Kabeljau, Rahmwirsing, Speckespuma, Crumble**

Kabeljauw, romige savooiekool, schuim van spek, crumble  
Cabillaud, chou frisé à la crème, mousse de lard, crumble

### **Gefüllte Maispoularde mit Steinpilzen, Trüffelrisotto, Kräuterseitlinge**

Gele kip gevuld met eekhoorntjesbrood,  
truffelrisotto, kruidenzwammen  
Poulet jaune farci aux cèpes,  
risotto aux truffes, pleurotes royales

### **Bratapel Panna Cotta, Marzipaneis, Rumrosinen, Mandelkrokant**

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

**€ 71.00 pro Person**



## Weihnachtsmenü « Gourmet »

### **Gänseleberterrine, Feige, Porto, Kandierte Nüsse**

Terrine van ganzenlever, vijg, porto, gekonfijte noten  
Terrine de foie gras, figue, porto, noix confites

### **Pulpo, gerösteter Blumenkohl, Nussbutter**

Pulpo, geroosterde bloemkool, beurre noisette  
Pulpo, chou-fleur grillé, beurre noisette

### **Hirschkalbfilet in der Brotkruste, Kürbis, Möhre, Kürbiskerne, Parmesankrokette**

Kalfsfilet van hert in broodkorst, pompoen,  
wortel, pompoenpitten, parmezaankroket  
Filet de faon en croûte de pain, potiron,  
carotte, graines de potiron, croquette de parmesan

### **Lebkuchenparfait, Orange, Passionsfrucht**

Parfait van peperkoek, sinaasappel, passievrucht  
Parfait au pain d'épices, orange, fruit de la passion

**€ 85.00 pro Person**