



Festtagsmenü 2025

Variation von Gänseleber, Gewürzbrot, Zwiebel, Pflaume, Porto

Variation de foie gras, pain d'épices, oignon, prune, porto

Variatie van ganzenlever, kruidkoek, ui, pruim, port

Kraftbrühe "Célestine" vom Wild

Consommé "Célestine" de gibier
Wildbouillon "Célestine"

Birne Winter Spritz

Aperitif

Taylor's Select Reserve Port

Douro Valley, Portugal

2022 Les P'tits gars

Côtes du Rhône, France

2020 Shiraz by Borsao

Campo de Borja, Spain

Kaffee und Mignardises

Sous-vide gegarter Kabeljau, süß-saure Soße, Lotuswurzel, Pak-Choi

Cabillaud cuit sous-vide, sauce aigre-douce, racine de lotus, pak-choï

Sous-vide gegaarde kabeljauw, zoetzure saus, lotuswortel, paksoi

Feige, Kaktus, Gin, Macis

Figue, cactus, gin, macis

Vijg, cactus, gin, foelie

Hirschkalbfilet, Kalamansi-Anis-jus, Chicorée, Möhre, Kastaniencrème, Kartoffelkrapfen

Filet de faon, jus au kalamansi et à l'anis, chicorée, carotte, crème de châtaigne, pommes dauphines

Filet van hertenkalf, kalamansi-anijsjus, witloof, wortel, kastanjecrème, "pommes dauphines"

Käseteller

Assiette de fromages

Kaasschotel

Araguani (Valrohna 72%), Granatapfel, Chili

Araguani (Valrhona 72 %), grenade, piment

Araguani (Valrhona 72 %), granaatappel, chili

