

WEIHNACHTSMENÜ GOURMET

Gänseleber | Glühwein | Feige | Zwiebel
Foie gras | Vin chaud | Figue | Oignon
Ganzenlever | Glühwein | Vijg | Ui

Jakobsmuscheln | Hokaido Ingwer Püree | Zitronengrasschaum
Noix de Saint-Jacques | Purée de potimarron au gingembre |
Écume de citronnelle
Sint-jakobsschelpen | Hokkaido-gemberpuree | Citroengrasschuim

Hirschkalbfilet | Preiselbeersoße | Sellerie | Rosenkohl |
Weißweinbirne | Kartoffelkrapfen
Filet de foan | Sauce aux airelles | Céleri | Choux de Bruxelles |
Poire au vin blanc | Pommes dauphines
Hertenkalfsfilet | Veenbessensaus | Selderij | Spruitjes | Peer in witte wijn |
Pommes dauphines

Mandel | Orange | Spekulatius
Amande | Orange | Spéculoos
Amandel | Sinaasappel | Speculaas

94 €

WEIHNACHTSMENÜ WINTERTRAUM

Marronenschaumsüppchen | Trüffel
Velouté mousseux de châtaignes | Truffe
Schuimige kastanjesoep | Truffel

Kabeljau | Wirsing | Nussbutter
Cabillaud | Chou de savoie | Beurre noisette
Kabeljauw | Savooikool | Beurre noisette

Perlhuhn | Kumquatsoße | Mini Pilze | Parmesanflan
Pintadeau | Sauce au kumquat | Mini-champignons | Flan au parmesan
Parelhoen | Kumquatsaus | Mini-paddenstoelen | Parmezaanflan

Schokolade | Himbeere | Rote Bete
Chocolat | Framboise | Betterave rouge
Chocolade | Framboos | Rode biet

80 €