Weihnachtsmenü

Ceviche vom Wolfsbarsch

an Zitrusgel
mit Avocado und Vanille-Kirschtomaten
D-L-M-O

Klare Wildessenz

mit Speck-Kaspressknödel
A-C-G-L

Grüner Apfel Sorbet

Kalbsfilet mit Pistazienkruste

an Cabernet Creme
mit Pastinaken-Selleriepüree
und Honigkarotten
A-C-G-H-L-M-O

oder

Blumenkohl in knuspriger Pankokruste

an vegetarischer Cabernet Creme
mit Pastinaken-Selleriepüree
und Honigkarotten
A-C-G-H-L-M-O

Meringue gefüllt mit Diplomatencreme

an Erdbeer-Hibiskus Granite
und Mandelstreusel
A-C-F-G-H



PREIS: EUR 115,00 PRO ERWACHSENER
nur mit Reservierung

Christmas Menu

Sea bass ceviche

with citrus gel, avocado,
and vanilla-infused cherry tomatoes
D-L-M-O

Clear game consommé

with bacon and cheese dumplings
A-C-G-L

Green apple sorbet

Pistachio-crusted veal fillet

with Cabernet cream sauce,
parsnip-celery purée,
and honey-glazed carrots
A-C-G-H-L-M-O

or

Crispy panko-crusted cauliflower

with vegetarian Cabernet cream sauce,
parsnip-celery purée,
and honey-glazed carrots
A-C-G-H-L-M-O

Meringue filled with diplomat cream

with strawberry-hibiscus granita
and almond crumble
A-C-F-G-H



PRICE: EUR 115.00 PER ADULT
only with reservation