

Menü Heiligabend

Ouverture



Pastete vom Rehfilet mit Gänseleber
Preiselbeeren, Pistazien und Perigord Trüffel



Am Stück gebratener Seeteufel
auf Vanille-Spinat
mit Granatapfel, Pinienkernen, Buddhas Hand
und Sauerrahm-Raviolo



Schwarzwälder Kalbsfilet
und geschmorte Kalbsbäckle
an Duett von Petersilienwurzel
und Perlzwiebeln



Lebkuchenparfait
mit weißem Schokoladen-Kardamom-Espuma
marinierten Zitrusfrüchten und rotem Portweineis



Weihnachtsgebäck

€ 94,00 pro Person