

M

Weihnachtsmenü 25.12. + 26.12.2022

Gruß aus der Küche

Hausgeräucherter Fjordlachs
Kartoffelrösti | Wasabischaum

Vorspeise zur Wahl

Doppelte Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Gemüsejulienne

Steinpilzravioli
Salbeibutter | Rucola | karamellisierte Walnüsse

Carpaccio vom Rinderfilet
Wildkräutersalat | Himbeer-Limettendressing | Pinienkerne | Sesam | Parmesan

E

Zwischengang

Orangen-Gin-Sorbet
Rosmarin | Basilikum-Minz-Pesto

Hauptgericht zur Wahl

Knusprige Gänsebrust 16 Std. sous vide confiert
Marzipan-Orangensoße | Maronen | Apfel-Rotkohl
Bratpfelschaum | Knödel-Trilogie

N

Rinderfilet Wellington
Cassis-Thymian-Jus | Rauchkarotte | Trüffelkrokette

Duett von Wolfsbarsch & Dorade
Tomatenschaum | Rauchkarotte | Ratatouille Risotto

Schnitzel vom Schwein in Brezelpanade
Wildkräutersalat | Himbeer-Limetten-Dressing | Pinienkerne | Sesam | Pommes Frites
Soße zur Wahl: Wienert Art, Grüner Pfefferrahm oder Waldpilzrahm

U

Dessert zur Wahl

Nougatmousse mit Rheinblick Dominostein
Geröstete Nüsse | Vanilleeis | Beeren

Marzipan-Kirsch-Cake
Schokolade | Orangen-Mascarpone

Änderungen vorbehalten

Menüpreis
pro Person 50.00 €