

Weihnachtsmenü 2025

inkl. Aperitif 0,1l wahlweise mit und ohne Alkohol

Menü I

Amuse bouche: Mousse von der Lachsforelle | Forellenkaviar

Kartoffel-Ingwer-Suppe | argentinische Rotgarnele

½ Bauernente | Orangenjus | Apfelrotkohl

Kartoffelkrapfen | Marzipanapfel

Mohn-Topfen-Flammerie | Aprikosenkompott

70

Menü II

Amuse bouche: Mousse von der Lachsforelle | Forellenkaviar

Kartoffel-Ingwer-Suppe | argentinische Rotgarnele

Gebrautes Filet vom Seehechtfilet | Krustentierschaum

Spitzkohl | Meerrettich-Gnocchi

Nougat Creme Brûlée

70

Menü III

Amuse bouche: Ziegenfrischkäsebällchen mit Pistazien & Cranberries

Kartoffel-Ingwer-Suppe | Ravioli

Veganer Braten | Pilzjus | Apfelrotkraut | Kartoffelkrapfen

Mohn-Topfen-Flammerie | Aprikosenkompott

56

Die Menüs gelten unter Vorbehalt, da die Ware erhältlich sein muss, selbstverständlich bieten wir gegebenenfalls eine gleichwertige Alternative an.