

1821

"Christmas Menü"

25.12. & 26.12.25

VORSPEISE

GEBACKENER BURRATA

Orange | Selleriecrème | Olive | Bittersalate

17

oder

GERÄUCHERTER FORELLEN RAVIOLI

Buttermilch- Erbsen Schaumsüppchen

Speck | Chili Emulsion

14

*

HAUPTGANG

GÄNSEKEULE 65°

In Öl confiert & butterzart | Maronenjus

Gewürzrotkohl & Grünkohl | Kartoffelknödel

37

oder

KEIN RINDERFILET

Zart geschmorte Aubergine | Miso- Honig Lack

Wirsing | Kürbis | Geräucherter Polenta Espuma

26

*

DESSERT

SCHNEEWITTCHEN

Milchreis Eis | Baiser | Gegrillte Aprikose | Rosmarin

13



1821
NEW YEARS EVE
SILVESTERMENÜ
BUBBLES & SIGNATURE APERÓ

Kessler Sekt Hochgewächs Rosé | Warmes Brot mit Dips

*

TATAR & EGGS

Rindertatar | Kartoffelrösti | Crème Frâiche | Beluga Kaviar

oder

TATAR & BEETS

Rote Bete Tatar | Waldbeer- Balsamico | Rauchmandel

Büffelmozzarella | Sauerklee | Buttermilchsud

*

CONFIERTER LABEL ROUGE LACHS

Blumenkohlsüppchen | Nussbutter Crumble | Liebstöckelöl

oder

FALSCHER LACHS

Geschmorte Karotte | Miso | Nori Alge

Beilagen wie beim Lachs

*

COQ AU VIN 1821 STYLE

Geschmorte Hähnchenkeule | Rotweinjus

Bratkartoffel Texturen | Wurzelgemüse | Winter Trüffel

oder

SELLERIE³

Knusprige Terrine | Crème | Sellerie Beurre Blanc

Fermentierter Knoblauch | Haselnuss | Wintertrüffel

*

„GOLDRAUSCH“

Eine schokoladige Erkundungsreise durch unser Erdreich

Weiße Schokomousse | Espuma | Luftschoki | Schokoerde

