

Weihnachtsfeiertage (25. & 26. Dezember)

An den Feiertagen erwartet dich ein festliches 4-Gänge-Menü mit saisonalen Zutaten und viel Liebe gekocht.

Bitte frühzeitig reservieren – die Plätze sind schnell vergeben.

Weihnachtsfeiertag Menü Fleisch

- Gebeizter Lachs / Frischkäse / Yuzu / Pastinake / Pumpernickel
- Cremige Marone / Portwein / Trüffel
- Linumer Wiesenkalbshaxe / Steckrübe / Ur-Karotte / Graupe / Petersilie
- Valrhona „Jivara Lactée“ / Haselnuss / Mandarine

Weihnachtsfeiertag Menü Fisch

- Gebeizter Lachs / Frischkäse / Yuzu / Pastinake / Pumpernickel
- Cremige Marone / Portwein / Trüffel
- Winterkabeljau / Steckrübe / Ur-Karotte / Graupe / Petersilie / Thymian Demi – Glace
- Valrhona „Jivara Lactée“ / Haselnuss / Mandarine

Weihnachtsfeiertag Menü vegetarisch

- Kimchi / Frischkäse / Yuzu / Pastinake / Pumpernickel
- Cremige Marone / Portwein / Trüffel
- Rotkohl / Steckrübe / Ur-Karotte / Graupe / Petersilie / Pflaumen Teriyaki Jus
- Valrhona „Jivara Lactée“ / Haselnuss / Mandarine

Menüpreis pro Person 75 €