

Feiern Sie mit uns die Weihnachtszeit:

2012

Menü V

Törtchen von Forellenmousse auf Rieslinggelee,
gebackener Meerrettich an Hagebuttenreduktion

Bio Lachsfilet mit Tomaten, Ruccola und Römersalat geschmort,
Strudel von Esskastanien

Weihnachtliches Cube von Lebkuchenmousse mit Zimtblüte an
Dattel – Feigenpotpourrie, Mohnkaramel
€43,00 pro Person

Menü VI

Wachtelmouseterrine mit Kastanien, Entenstopfleber und Trüffel,
Rapunzelsalat, Friséespitzen und Himbeervinaigrette

Curryschaumsuppe mit
gebackenen Meeresfrüchtesäckchen und Garnelen

Gänsebrust mit Äpfeln gefüllt, Grünkohl oder Rotkohl,
glasierte Maronen und Semmelknödel

Spekulatiuscreme mit Crunch in einer Schokoladenhülle, geliertem Punschsud
€ 49,00 pro Person

Menü VII

Rehterrine mit Morcheln, Madeira-Gewürzgelee, glasierte Esskastanien und
feine Salatspitzen an Beeren in Teevinaigrette

Cappuccino vom Muskatkürbis mit Zitrusfrüchten, Ingwer

Gefüllte Stubenkückenbrust mit Nelkenjus, kleinen Rübchen, Babyspargel
und Kartoffelbaumkuchen

Kaffee in drei Texturen mit Karamellisierten Birnen,
Maronencremeeis, Zuckergespinst
€53,00 pro Person

