



## **Weihnachtsmenü 1:**

Bresaola al Barolo | Kürbis | Walnüsse | Feldsalat | Cranberry-Dressing

+ + +

Maronen-Suppe | Birne | Zimt-Pancetta-Grissino

+ + +

Ravioli mit Bergkäsefüllung | Selleriecreme | sautierte Pilze | Salbei

+ + +

Wildfang Steinbeisserfilet | Kardamom-Spinat | Sultaninen |  
Petersilienwurzel-Püree | Verjus-Schaum

+ + +

Pistazien Creme Brulee | Orangensorbet

*Preis 5-Gang Menu: 65,00€*

*Preis 4-Gang Menü ohne Suppe: 59,00€*

*Preis 4-Gang Menü ohne Zwischengang: 56,00€*

**Auf vegetarische Wünsche können wir gerne eingehen, Allergien und Unverträglichkeiten sollten uns vorab mitgeteilt werden**

**Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot für eine korrespondierende Weinbegleitung oder bieten Ihnen eine Auswahl an Flaschenweine und Aperitifs an**



## **Weihnachtsmenü 2:**

Geräuchertes Saiblingsfilet | zweierlei Beete | Apfel-Espuma | Buchweizen-Crunch

+ + +

Kürbis-Essenz | Kumquat | Gewürz-Croutons

+ + +

Risotto | schwarzer Alba Trüffel | Spinat | piemontesische Haselnüsse

+ + +

Gänsebrust | Granatapfel-Jus | gebackene Süßkartoffeln |  
geschmorter Rotkohl | Nuss-Crisp

+ + +

Gateau au chocolat | Tonkabohnen-Sauerrahm-Eis | Physalis

*Preis 5-Gang Menu: 67,00€*

*Preis 4-Gang Menü ohne Suppe: 61,00€*

*Preis 4-Gang Menü ohne Zwischengang: 58,00€*

**Auf vegetarische Wünsche können wir gerne eingehen, Allergien und Unverträglichkeiten sollten uns vorab mitgeteilt werden**

**Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Angebot für eine korrespondierende Weinbegleitung oder bieten Ihnen eine Auswahl an Flaschenweine und Aperitifs an**