



Weihnachts- menüs

2017



Menüs



Menü 1 * Lichterglanz*

Doppelt geklärte Rinderkraftbrühe „Meatbrothers“
mit hausgemachten Markklößchen,
Gemüsejulienne Esterhazy und Sherry verfeinert

Konfierte Weihnachtsgans
auf Apfelrotkraut

mit gebratenen Serviettenknödeln und Preiselbeersauce

Maronitiramisu
mit Vanilleparfait & Tonkabohne

Menü 2 * Weihnachtsfunkeln*

Mit Kernöl marinierter Feldsalat
mit lauwarmen Kartoffel-Schafskäse-Rösti & karamellisierten Walnüssen

Geschmorter Weihnachtsrinderbraten
mit getrüffeltem Kartoffel-Sellerie-Stampf,
glacierten Fingermöhren & Portweinglace

Warmes Schokoladenküchlein
mit marinierten Orangenfilets & gesalzenem Erdnusseis

Menü 3 * Schneegestöber*

Tatar vom handgeangelten Wildlachs
auf Gurken-rote Beete-Carpaccio
mit Kräutervinaigrette und Meerrettichcreme

Am Stück bei Niedertemperatur
gegartes allgäuer Roastbeef
im feinen Pfeffermantel an Pastinake-Süßkartoffel-Püree,
tourniertem Wintergemüse & Sauce Bernaise

Weißer Schokoladen-Mohn-Mousse
mit Amaretto Kirschen & Haselnussstreuseln



Menü 4 * Sternstunden*

Kürbis-Karottencremesuppe
mit Kaviarperlen und Creme fraiche

Tranchen vom provenzalischen Lammiüsschen
bei Niedertemperatur gegart und vom Grill mit feiner Rotwein-Zimt-Glace,
Kartoffelgratin & gebratenen frischen Waldpilzen

Frische österreichische Topfenknödel
mit Zwetschgenröster & Triple Chocolat Eiscreme

Menü 5

* Weihnachtszauber* - vegetarisch

Pikante Süßkartoffelcremesuppe
mit Avocadowürfeln

Cremiges Steinpilzrisotto
mit feiner Käsesauce,

Petersilienespuma & Olivenbrotchips

Weihnachtlicher Bratapfel
mit Lübecker Marzipanfüllung an Preiselbeersauce & Karamelleis

