

Menü 5

Weihnachtszauber

Kartoffelcremesuppe

mit Riesling verfeinert & gebratenen Garnelenwürfeln

US-Wagyu-Beef Burger im Brioche Bun

gebratene Rotweibirne mit Roquefort überbacken.

Dazu Mango-Ginger-Chutney und Wildkräutergarnitur,
Süßkartoffel & Sour Cream

Frisches Walnusseis

mit karamellisierten Nüssen & gebackenen Baby-Donuts



Weihnachts- menüs

2018



Menü 1

* Lichterglanz*



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

Konfierte Weihnachtsgans
auf Apfelrotkraut
mit gebratenen Serviettenknödeln & Preiselbeersauce

Duett
von Apfelstrudel und Apfelschmandeis,
mit Vanillesauce und Granatapfel

Menü 2

* Weihnachtsfunkeln*

Ziegenkäse
gebraten und mit Honig karamellisiert,
mit winterlichem Wildkräutersalat, Feigen und Nüssen

Bei Niedertemperatur zubereitetes Bio-Schweinefilet
auf Apfel-Calvados-Rahmsauce,
winterliches Gemüsesäckchen mit Wirsing & knusprige Macairekartoffeln

Gebrannte Crème Brûlée
und Streicheis von Macadamia & Mohn

Menü 3

* Schneegestöber* · vegetarisch

Hokkaidokürbiscremesuppe
mit Kokosmilch, Curry, Kernöl & gerösteten Kernen

Teigtaschen
mit Albatrüffel und Pilzen gefüllt.
Dazu Nussbutter und Parmesanobel

*Triple Chocolate und
gesalzenes Erdnuss-Karamell Streicheis*
mit feinem Cookie Crumble



Menü 4

* Sternstunden*

Hummercremesuppe
mit Cognacsahne

US-Wagyu Rinderfilet vom Grill
auf gebackenem Selleriestroh,
Sherryglace & tourniertes Gemüse auf Erbsenpüree

Feinste Petit Four
und Pralinen mit edler Schokolade,
karamellisierten Nüssen & Sternenstaub