

advent menü

4. bis 24. Dezember





Geräucherte Entenbrust,
Brunnenkresse an Johannisbeeren-Buttermilch Dressing,
Feigen und Haselnüsse 22

Sautierte Pastinaken, Shitake, 90 Minuten Ei und Kerbel
verfeinert mit Belper Knolle Creme 18

Süßkartoffel Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Crevette
und Jakobsmuschel 24

Niedergegartes Kalbsnierstück auf Ziegenkäse-Polenta,
wildem Brokkoli und Zwiebel Madeira Jus 55

Windbeutel mit Mandarinenfilet und Chantilly gefüllt,
glasiert mit lauwarmer Madagascarschokolade und Zimtglacé 16

3 Gänge 65

4 Gänge 80

5 Gänge 94

Vegetarisches Menü auf Anfrage