



Weihnachtsmenü

Amuse

Blumenkohl Müsli mit weißer Trüffelcreme und Apfelsorbet
Unsere hausgebackenen Brote mit Dips

Rosenkohl-Knuspersalat,
mit geräucherter Gänsebrust, Kräutercreme, gepickeltem Elstar und
Speckerde

Tataki von in Kaffee und Chilli gebratener Fjordforelle
auf sizilianischem Zitrusfrüchte Salat und Beurre Blanc

Kross gebratenes Filet vom Kabeljau in Verjus-Sauce
auf selbst fermentiertem Sauerkraut mit Trauben und Mandeln

Rosa gebratene Entenbrust und knusprige Keule von der Hofente
mit Gewürzjus, Quitte, hausgemachtem Ingwer-Rotkohl und
Kartoffelplätzchen

Bratapfel mal anders

Bratapfeleiscreme mit Rumrosinen, Zimtstreuseln und Marzipanschaum

3-Gang 72 €

4-Gang 82 €

5-Gang 92 €

Erweitern Sie Ihr Menü um unser hausgemachtes Entenleber Parfait für 15 €

Weinbegleitung inklusive Aperitif

30€/40€/50€