Brodersen

Amuse
BLUMENKOHLMÜSLI mit weißer Trüffelerde & Apfelsorbet

Vorneweg
Knusprige Foccacia und Vollkornbrot mit Nüssen,
Kernen und Saaten, dazu: Butter, Griebenschmalz & Weihnachts-Salz

Vorspeisen nach Ihrer Wahl

SASHIMI VOM FARÖER LACHS
in Yuzu Ponzu & Nussbutter mit Junglauch, Kaviar und Togarashi-Crunch

ROSENKOHL-KNUSPER-SALAT
mit geräucherter Gänsebrust, Kräutercrème, Speck-Erde & gepickeltem Elstar Apfel

MARINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE
mit altem Balsamico, Medjool Datteln, Walnüssen & Orangen auf Bittersalaten

GÄNSELEBER PARFAIT
mit eingelegter Quitte, Schokoladengelee & in Nussbutter gebratenem Kakaobrioche

Hauptgerichte nach Ihrer Wahl
KNUSPRIG GEBRATENES FILET VOM ZANDER
mit krummer Gurke in Rauchaal-Vinaigrette auf Blumenkohl-Currystampf und Weißburgunder Sauce

ZWEIERLEI VON DER HOFENTE
Keule kross und Brust rosa gebraten, in Gewürzjus mit Quittenkompott Ingwer Rotkohl & in Nussbutter gebratenen Kartoffelplätzchen

CREMIGES CHAMPAGNER-RISOTTO
mit sautierten Pilzen, eingelegten roten Zwiebeln, Petersiliensalat & Parmesanchips

Dessert

BRATAPFEL EISCRÈME mit Tonkabohnen-Schmand-Mousse, Zimtstreuseln & Finkenwerder Herbstprinz

WEIßE SCHOKOLADENMOUSSE
mit Mango, Passionsfrucht Sorbet, Kokos Eiscrème & Milchstreuseln

3-Gang 72 | 4-Gang 82 | 5-Gang 92
Weinbegleitung inklusive Aperitif 30 | 40 | 50