



WEIHNACHTSMENÜ

24., 25. UND 26. DEZEMBER 2018

MENU 1

ISLAND LACHS GURKE UND MINZE
ICELAND SALMON CUCUMBER AND MINT

ENTRECÔTE VOM SIMMENTALER RIND
KNOLLESELLERIE UND PALM-KOHL
ENTRECÔTE OF SIMMENTALER BEEF,
CELERIAC AND PALM CABBAGE

VALRHONA-SCHOKOLADE MARONEN UND ROSMARIN
VALRHONA CHOCOLATE, CHESTNUTS AND ROSEMARY

MENU 2

KRUSTENTIERSUPPE UND BERGAMOTTE
ROTE GARNELE, SHERRY UND TOPINAMBUR
SOUP OF CRUSTACEANS AND BERGAMOT
RED SHRIMP, SHERRY AND JERUSALEM ARTICHOKE

WINTER KABELJAU, BLUMENKOHL, MUSKATBLÜTE UND BUCHWEIZEN
WINTER COD, CAULIFLOWER, MACE AND BUCKWHEAT

ZIMT PANNA COTTA, GEWÜRZ-ORANGEN UND KÜRBIS
CINNAMON PANNA COTTA, SPICED ORANGES AND PUMPKIN

EUR 48 PRO PERSON INKL. 1 GLAS PROSECCO
EUR 48 PER PERSON INCL. 1 GLASS OF PROSECCO

17 EUR KINDERMENÜ 2 GÄNGE INKL 1 APFELSCHORLE
17 EUR CHILDREN'S MENU 2 COURSES INCL 1 GLASS OF APPLE SPRITZER