

WEIHNACHTSMENÜ

24. | 25. | 26. DEZEMBER 2022

MENÜ 1

BBQ-KAROTTE
BARGAMOTTE UND KIMCHI
(18,- EURO)

KABELJAU AUS ISLAND
LOTUSWURZEL UND MANGOLD
(26,- EURO)

FILET VOM CHAROLAIS RIND
KNOLLENSellerie, SALZZITRONE UND KRÄUTERSEITLINGE
(32,- EURO)

DESSERT VON DER ZWERGORANGE
SPEKULATIUS UND IVOIRE SCHOKOLADE
NUSSBUTTER-EIS
(12,- EURO)

3 GÄNGE – EUR 59 PRO PERSON
4 GÄNGE - EUR 79 PRO PERSON

WEIHNACHTSMENÜ

24. | 25. | 26. DEZEMBER 2022

MENÜ 2

BALFEGO THUNFISCH MIT GEWÜRZKRUSTE
DASHI UND ZITRONENKREM
(22,- EURO)

RAVIOLI VON STEINPILZEN UND RICOTTA, HAUSGEMACHT
PERIGRORDTRÜFFEL UND BEURRE BLANC
(19,- EURO)

BRUST VON DER CHALLANS ENTE
STECKRÜBE UND TERIYAKI-JUS
(32,- EURO)

DESSERT VON DER ZWERGORANGE
SPEKULATIUS UND IVOIRE SCHOKOLADE
NUSSBUTTER-EIS
(12,- EURO)

3 GÄNGE – EUR 59 PRO PERSON
4 GÄNGE - EUR 79 PRO PERSON