# QIU

## Weihnachtsfeier-Menü 2026

### MENÜ

Aperitif

Amuse-Bouche

Büsumer Krabben
Brioche | Dill | Spreewaldgurke

Tatar vom Seesaibling
Schnittlauch | Schmand

Forelle von der Lüneburger Heide dry aged
Mangold | Beurre blanc | Kaviar

Sorbet

Tafelspitz vom Wagyu aus dem Vogelsberg
Bamberger Hörnchen | Vogelmiere

Bayrisch Creme
Oxalis | Zimt | Bratapfel

Petit Four

**Menü, Tischplatz oder Séparée: 250 € pro Person**
**Inklusive Champagner-Aperitif, Weinbegleitung zum Menü, Wasser und Kaffee**

# QIU

## Weihnachtsfeier-Menü 2026

### VEGETARISCHES MENÜ

Aperitif

Amuse-Bouche

Austernpilz
Pilzschaum | Petersilie | Lauch

Karotte
Pekannuss | Buttermilch | Estragon

Schwarzwurzel
Radicchio | fränkische Haselnuss | Trüffel

Sorbet

Muskatkürbis
Salbei | Ziegenkäse | Rosé-Schaum

Bayrisch Creme
Oxalis | Zimt | Bratapfel

Petit Four

**Menü, Tischplatz oder Séparée: 220 € pro Person**
**Inklusive Champagner-Aperitif, Weinbegleitung zum Menü, Wasser und Kaffee**