QIU

Weihnachtsmenü 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

Bayerische Creme
Oxalis | Zimt | Bratapfel

Petit Four

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

QIU

Weihnachtsmenü 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

Bayerische Creme
Oxalis | Zimt | Bratapfel

Petit Four

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