



Menü am Heiligen Abend
24. Dezember 2021

Büffeltatar
Wachtelei | Brioche | Quittengelee
Veal tartare
Quail egg | brioche | quince jelly

Rote Bete Cremesuppe
Ziegenkäse-Espuma | Gartenkresse
Cream of beetroot soup
Goat cheese | garden cress

Gegrilltes Doradenfilet
Kartoffel-Lauch Mousseline | Radieschen | Dillsud
Filet of sea bream
potato-leek mousseline | radishes | stock of dill

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Erbsenmousseline | Urkarotte | Trüffeljus
Roasted veal fillet
Pea mousseline | carrot | truffle jus

Spekulatiusparfait
Portweinzwetschgen | Mandelcrumble
Gingery biscuit parfait
Plums poached in port wine | crumble

Weihnachtsgebäck
Christmas cookies

€ 130 pro Person