

3 oder 4-gänge-menü

Heiliger Abend

vorspeisen

Kalbsbraten mit einer „weihnachtlichen“ Gewürzkruste
Knollensellerie | Rote Bete | Brioche

ODER

Geräucherter Makrelencocktail
Frisches Mango-Dressing | Gegrillte Mango | Gurke | Dill

ODER

Tartar von Tomaten und Datteln
Tomaten-Espuma | Sushi-Reis

suppen

Lauchcremesuppe
Flusskrebsschwänze | Crème fraîche

ODER

Kürbissuppe
Butternusskürbis | Süß-saurer Kürbis | Apfel | Crème fraîche

hauptgänge

Gebackenes Hirschsteak
Rotwein-Sternanis-Soße | Schwarzwurzeln | Rosenkohl | Pastinaken-Topinambur-Gratin

ODER

Gebackener Heilbutt
Prosecco-Buttersauce | Junge Karotten | Pastinakencreme | Pastinaken-Topinambur-Gratin

ODER

Sanft gekochte und gefüllte rote Zwiebel
Bulgur | Feta | Walnüsse | Pastinaken-Topinambur-Gratin

desserts

Parfait von belgischem Spekulatius
Waldfruchtgel | Kokosstreusel | weißes Schokoladenmousse und Likör 43 'orochata

ODER

Feine Auswahl von 4 Käsesorten
Nussbrot | Apfelkompott | Walnüsse

ODER

Kaffee oder Tee mit Pralinen

3-gänge-menü: 49,50 € p.p.

4-gänge-menü: 55,00 € p.p.